

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore

Dr. Giovanni Mezzano

S.C. Servizio

Veterinario Area B

Referente

Dr. Roberto Bosca

**Tecnici della Prevenzione
Responsabili dell'evento**

Dr. Giuseppe Russo

Tel. 011/9217638

Dr. Vittorio Perrone

Tel. 0124/654121

Segreteria organizzativa

S.C. Servizio Veterinario Area B

Sede di Ciriè

011/9217623- 638

Fax. 011/9217624

e-mail: vetb.cirie@aslto4.piemonte.it

Dr. Francesco Golzio	ASLTO4
Dr. Luca Nicolandi	ASLTO4
Dr. Giuseppe Russo	ASLTO4
Dr. Stefano Stanzione	ASLTO4
Sig. Francesco Dragotto	CEAN
Sig. Silvano Gallino	CEAN

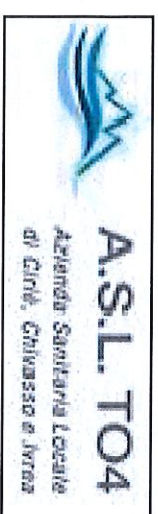
L'iscrizione al corso è gratuita, può avvenire attraverso l'invio della scheda di iscrizione presso la segreteria organizzativa della S.C. Servizio Veterinario Area B Sede di Ciriè:

Fax 011/9217624 (att.ne del Dr Giuseppe Russo)

o via e-mail a: vetb.cirie@aslto4.piemonte.it

Le iscrizioni verranno ritenute valide, senza ulteriori conferme e in base all'ordine di arrivo, sino alla capienza della sala ospitante.

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.



organizza



Vecchi ostacoli

Nuove sfide

**3° Evento di Aggiornamento sulle Normative
per Operatori del Settore Alimentare
(O.S.A.)**

22 maggio 2019

Ciriè

SALA COOP

Via Robassomero, 99

in alternativa

5 giugno 2019

Rivarolo C.se

Salone delle Conferenze

Via Montenero

dalle 14:30 alle 18:00

I recenti documenti della Direzione Generale Sicurezza Alimentare Consumatori UE evidenziano ormai da tempo che le Autorità Competenti devono avere un ruolo maggiormente pro attivo nello sviluppo e nell'utilizzo degli strumenti operativi per garantire la sicurezza alimentare e tutelare il consumatore. Su queste basi la Regione Piemonte richiede agli operatori delle ASL di attivare forme di cooperazione con le Associazioni di categoria al fine di avviare una comunicazione puntuale ed efficace con l'utenza. Per realizzare questi obiettivi, la Regione Piemonte attraverso Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare (PRISA) recepitato a livello locale con il Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA), ha previsto nel corso del 2019 di organizzare incontri aperti alle associazioni, enti, soggetti interessati, OSA (operatori del settore alimentare) nei quali oltre a dare informazione e comunicazioni all'utenza sulla normativa, anche ad illustrare la programmazione annuale, gli obiettivi ed i risultati raggiunti con la realizzazione del piano aziendale.

Il Dipartimento di Prevenzione ha attivato un percorso di informazione con incontri annuali e di cui il presente è il terzo del percorso, destinato agli OSA della filiera "Prodotti di origine animale", adeguato alla natura e alle dimensioni delle piccole imprese e articolato in collaborazione con le organizzazioni professionali del settore.

Destinatari dell'evento:

Macellerie
Pescherie
Pollerie
G.D.O. (reparti di interesse)
Laboratori di smielatura
Depositi di prodotti di O.A.
Gastronomie
Commercio su area pubblica di prodotti di O.A.

14:30 Registrazione

14:45 - 15:15

Obiettivi del Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) 2019

Dr. Luca Nicolandi

ASLTO4

15:15 - 15:45

Autocontrollo & Semplificazione: modalità, registrazione e gestione delle non conformità

Dr. Luca Nicolandi

ASLTO4

15:45 - 16:15

Catena del freddo:

Caratteristiche, pericoli, CCP, temperature, trasporti.

Dr. Giuseppe Russo

ASLTO4

Pausa

16:30 - 17:15

Caratteristiche, mantenimento ed uso delle attrezzature frigorifere.

Sig. Francesco Dragotto

CEAN

Sig. Silvano Gallino tecnico specializzato nel settore refrigerazione, assistenza e manutenzione

CEAN

17:15 - 18:00

M.T.A.

Malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, cosa sono, azioni, conseguenze.

Dr. Stefano Stanzione

ASLTO4

Dr. Francesco Golzio

ASLTO4

MODULO di ADESIONE

Nome _____

Cognome _____

Comune attività _____

Prov. _____ CAP _____

Tel./Cell. _____

Tipologia di attività (segnare quella di appartenenza)

- ☐ MACELLERIE ☐ POLLERIE
☐ PESCHERIE ☐ GASTRONOMIE
☐ LAB. SMIELATURA ☐ G.D.O.
☐ DEPOSITI O.A. ☐ COM. AREA PUBBL.

chiedo di essere iscritto al corso che si svolgerà nella sede di :

☐ CIRIÉ' ☐ RIVAROLO C.S.E

Il presente modulo compilato e con la sottoscrizione del consenso alla privacy deve pervenire alla ASLTO4 di Cirié al fax 0119217624 all'attenzione del Dr. Giuseppe Russo o via e-mail a velb.cirie@aslto4.piemonte.it

L'informativa estesa sul trattamento e sulla tutela dei suoi dati personali, può essere visionata sul sito internet ASLTO4 all'indirizzo: <http://www.aslto4.piemonte.it/file/1810.pdf>

Io sottoscritto/a _____, preso visione dell'informativa estesa predisposta dall'ASLTO4 ai sensi degli artt. 13 e 14 del R.G.P.D. 2016/679 e del D.Lgs. n.196/2003 e s.m.i., consapevole della necessità da parte dell'ASLTO4 di trattare, dietro mio esplicito e libero consenso, i dati personali che mi riguardano per l'erogazione delle prestazioni di cui necessito, **PRESTO IL CONSENSO** al trattamento dei miei dati personali, finalizzato alla partecipazione all'evento formativo.

Data _____

Firma leggibile dell'interessato _____



ORGANIZZA

**3° Evento di Aggiornamento sulle Normative
per Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.)
degli alimenti di origine animale**



Vecchi ostacoli

Nuove sfide

MANUALE DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO

(D. D. 15 ottobre 2012, n. 692)

M. T. A.
MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI

LA CATENA DEL FREDDO
CONTROLLO e MANUTENZIONE

PRISA - PAISA 2019
OBIETTIVI DEL PIANO AZIENDALE INTEGRATO DI SICUREZZA ALIMENTARE

CIRIÉ

22/05/2019

SALA COOP - Via Robassomero, 99

RIVAROLO Canavese 05/06/2019

SALONE delle CONFERENZE via Montenero

ORARIO: dalle ore 14.30 alle ore 18:00

Alla fine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Segreteria organizzativa ASLTO4: via Cavour, 29 – 10073 Cirié

Dr. Giuseppe Russo – Dr. Vittorio Perrone 011-9217623-638 fax. 011/9217624

vetb.cirie@aslto4.piemonte.it



