

**SEGRETERIA  
ORGANIZZATIVA**

**SQA<sup>2</sup>**

Via G. Savonarola n. 38  
06100 – Perugia  
Tel.: 075 32028  
Fax: 075 36665  
E-mail: sqa.perugia@confagricoltura.it

**I**l Seminario tratterà, sotto il profilo attuativo, le norme obbligatorie per la sicurezza alimentare e l'igiene per gli alimenti, nonché l'organizzazione dei controlli ufficiali.

Una seconda sessione sarà invece dedicata alla illustrazione degli schemi internazionali di certificazione volontaria (IFS, BRC, EURO-GAP, ISO 22000) quali strumenti di gestione della nuova normativa in materia di igiene.



**Regione Umbria**

**CONVEGNO**

**INVITO**

**LA FILIERA  
AGROALIMENTARE  
E "IL PACCHETTO  
IGIENE"**

**LE CERTIFICAZIONI  
VOLONTARIE COME  
STRUMENTO PER  
AFFRONTARE  
L'ADEGUAMENTO  
NORMATIVO**

**IL VANTAGGIO DI  
ESSERE COMPETITIVI**



Sala Partecipazioni **PALAZZO CESARONI**  
P.zza Italia, Perugia  
**Venerdì 27 gennaio 2006 ore 9,30**

**NUOVE NORME  
IN MATERIA DI IGIENE  
NEL SETTORE  
AGROALIMENTARE**

27 GENNAIO 2006

**Sala Partecipazioni  
PALAZZO CESARONI**

**D**al 1 gennaio 2006 è entrato pienamente in vigore a livello Europeo il "Pacchetto Igiene", cioè la serie di regolamenti comunitari destinati a rivoluzionare il quadro normativo della sicurezza alimentare.



Questo identifica nell'analisi del rischio (valutazione, gestione e comunicazione), nell'adozione dei principi dell'analisi HACCP, nella responsabilizzazione primaria degli operatori e nel concetto di rintracciabilità i cardini di un nuovo sistema di controllo, basato

sulla trasparenza dei processi. L'obiettivo generale è quello di garantire un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, ampliando notevolmente gli interessi del consumatore.



**COORDINA I LAVORI  
DR. GIULIANO BIBI  
PRESIDENTE SQA2 S.r.l.**

**SESSIONE I**

1. L'evoluzione della legislazione Europea sulla sicurezza alimentare;
2. Il Reg. CE 178/2002 e il pacchetto igiene: le norme generali per la sicurezza alimentare. Contenuti e riferimenti con la previgente normativa europea e nazionale;
3. I controlli ufficiali.

**SESSIONE II**

1. Gestire e superare le crisi attraverso la qualità;
2. La nuova norma ISO 22000 e gli standard internazionali per il rispetto del pacchetto igiene.

**RELATORI**

Dr. G. Guaitini

Dr.ssa I. Cives

**Ass.to alla  
sanità  
Servizio prevenzione e sanità pubblica**

Dr. T. Cenci

**Istituto Zoonosi  
profilattico  
dell'Umbria e  
delle Marche**

Dr. L. Tozzi

**SQA<sup>2</sup>**

Dr. G. Bitonti

**CERMET  
Business  
Developer  
Agroalimentare**

**IL PACCHETTO IGIENE**

Alle norme sulla tracciabilità hanno fatto seguito i Regolamenti CE del 2004: **852** (igiene dei prodotti alimentari), **853** (alimenti di origine animale), **854** (controlli ufficiali), nonché il Reg. CE **882/2004** e il Reg. CE **183/2005** (requisiti per l'igiene dei mangimi) che completano il "Pacchetto". Questi ultimi regolamenti divengono operativi a far data dal 1 gennaio 2006



**LE NORME VOLONTARIE**

Recentemente è stata pubblicata a livello internazionale la nuova norma ISO 22000 (gestione dell'autocontrollo e delle logiche HACCP), che potrà rappresentare un punto di riferimento ed un vantaggio competitivo nella qualificazione dei fornitori della filiera agroalimentare.

L'assoggettamento ad una certificazione volontaria rappresenta una garanzia in più anche nei confronti della Amministrazione Pubblica in quanto le aziende certificate sono in primis conformi ai requisiti legislativi cogenti.

