

**SEGRETERIA
ORGANIZZATIVA**

SQA²

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

Il 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**

Dal 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 Zoonoprofilattico dell'Umbria e delle Marche

Dr. L. Tozzi

SQA²

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.

