

	<i>Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva</i>	
	PROGETTAZIONE, EROGAZIONE E CONTROLLO DEL SERVIZIO	
	PROGRAMMA CORSO	MOD_PRO Vers. 00

**CLAIMS NUTRIZIONALI E SALUTISTICI, OBBLIGHI DI SICUREZZA E
RESPONSABILITA' CIVILE DA PRODOTTO ALIMENTARE CONTAMINATO.
LE NUOVE REGOLE DELL'ETICHETTATURA SUGLI ALLERGENI E RELATIVE
SANZIONI**

Predazzo (TN), Sala convegni del Comune – 15 gennaio 2016

8,2 crediti ECM

in collaborazione con I.F.N.E., ISTITUTO DI FORMAZIONE DEL NORD EST

Obiettivi Formativi

Il corso intende portare a conoscenza i nuovi strumenti informativi per la tutela della salute dei consumatori dalle allergie e intolleranze alimentari.

Come è noto, la conoscenza della composizione in termini di ingredienti dei prodotti alimentari e delle bevande, cioè di qualunque sostanza o costituente utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento o di una bevanda e ancora presente nel prodotto finito ,anche se sotto forma modificata, è assolutamente necessaria per poter prevenire le manifestazioni allergiche di intolleranza in persone suscettibili.

Promuovere inoltre un manuale destinato agli operatori della catena alimentare su come affrontare questi nuovi adempimenti potrebbe rivelarsi di grande utilità per fornire una guida sulle modalità ottimali per l'informazione dei consumatori nella vendita di alimenti non preimballati e nella loro somministrazione al fine di aiutare i loro clienti con informazioni chiare ed accurate per consentire scelte informate su quello che consumano.

Destinatari: Medici Veterinari, Biologi e Medici SIAN

Metodologia didattica: Lezioni frontali e esercitazione pratica

Strumenti di valutazione dei risultati: Test d'ingresso e d'uscita

Strumenti di valutazione della qualità: Questionario di gradimento

Responsabile scientifico : Dott. Alfredo Grossi

PROGRAMMA

8.00-9.00	Presentazione corso. Registrazione partecipanti e saluto
9.00.10.00	La tutela del consumatore dai prodotti contaminati Prof. Antonio Ubaldi Università di Parma
10.00.11.00	Quali responsabilità per i produttori di alimenti ? Avv. Prof. Fausto Capelli Foro di Milano
11.00-11.15	Pausa

	<i>Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva</i>	
	PROGETTAZIONE, EROGAZIONE E CONTROLLO DEL SERVIZIO	
	PROGRAMMA CORSO	MOD_PRO Vers. 00

11.15-12.15	L' EFSA e la valutazione del rischio Prof. Vittorio Silano EFSA
12.15-13.15	La responsabilità civile da prodotto alimentare contaminato. Sanzioni in materia di allergeni Prof. Antonio Lazzaro Corte di Cassazione
13.15-14.15	Pausa pranzo
14.15-15.15	Etichettatura degli alimenti in base al Reg. UE 1169 /11 - Dott.ssa Alessandra Muraro LIC (Liabeling Italian Consultant)
15.15-17.00	Prova pratica in uno stabilimento del luogo
17.00-17.30	Test verifica

INFORMAZIONI GENERALI

Condizioni generali

La frequenza è obbligatoria per tutte le ore di durata del corso, che si concluderà con una prova scritta e un test di valutazione dell'evento.

Quota iscrizione

I posti a disposizione sono 30 ed il corso è aperto ai medici veterinari del SSN.

La quota di iscrizione al corso è di € 50,00

Per gli iscritti SIVeMP e/o SIMeVeP la quota è di € 35,00.

Per l'iscrizione si prega di effettuare il bonifico utilizzando le seguenti coordinate bancarie:

IBAN IT75 P 05336 64990 000030480526 presso Banca Popolare FriulAdria Credit Agricole SpA, filiale di Sacile

La scheda di iscrizione si trova nel sito internet: www.ifne.it

Sede del corso

Sala Convegni del Comune di Predazzo, Piazza SS. Filippo e Giacomo 3

Segreteria Organizzativa

I.F.N.E.

Vicolo delle Acque, 2 - 33170 Pordenone

Tel.: 0434247389 Fax: 0434228560 www.ifne.it

Ufficio Organizzativo e Segreteria I.F.N.E.

Alfredo Grossi - Tel.: 0434780448 grossi_alfredo@libero.it

Iscrizioni

www.ifne.it