



CORSO DI FORMAZIONE

Microbiologia, Igiene, Sicurezza, Controlli Ufficiali e Riflessi legali

venerdì 28 marzo 2025 / 09:30-17:30

ON LINE

in collaborazione con:



AITA
ASSOCIAZIONE
ITALIANA
DI TECNOLOGIA
ALIMENTARE



Attestato di partecipazione

7 crediti formativi
per i tecnologi iscritti all'albo

PROGRAMMA

mattina

- Criteri microbiologici e d'igiene (Reg.2073 e aggiornamenti)
- Principali microrganismi patogeni e loro tossine
- Utilizzo di criteri microbiologici nel manuale di Autocontrollo
- Linee guida per il Controllo Ufficiale
- Conseguenze delle non conformità
- Gli obblighi dell'operatore del settore alimentare (Reg.UE 2021/382 sull'igiene alimentare)



Docenti

Dr.ssa Manila Bianchi,
*Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del
Piemonte Liguria e Valle
d'Aosta*

Avv. Giorgia Andreis,
Studio Legale To-Mi

pomeriggio

- Profili sanzionatori in caso di non conformità: i reati previsti dal codice penale la giurisprudenza di riferimento
- Il verbale di prelievo e le operazioni analitiche: le normative
- La giurisprudenza e i precedenti sui campionamenti, sulla validità e significatività delle analisi e sulle garanzie difensive
- Scenari futuri

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E MODULI

> **Per l'iscrizione è necessario collegarsi al sito www.cremonafiere.it/qualyfood entro il 19/03/2025**

> **Partecipazione on line**

> **Costo: 280,00€** Iva inclusa

- Il corso si terrà online (ciascun partecipante riceverà un link invito personalizzato)
- L'iscrizione sarà formalizzata solamente al ricevimento del pagamento
- La quota di partecipazione è di €280,00 (I.I.) per la quale verrà emessa regolare fattura da parte di CremonaFiere S.p.A. contestualmente al ricevimento del pagamento.