

programma



Sic ura

Sicurezza Alimentare

PRODUTTORI
CONTROLLORI
CONSUMATORI
in Convention

Promossa da
MODENA ESPOSIZIONI*
REGIONE EMILIA ROMAGNA
Assessorato Politiche per la Salute
Azienda USL di Modena
Azienda USL di Bologna

In collaborazione con:
Azienda USL di Reggio Emilia
Azienda USL di Parma
Azienda USL di Piacenza

Con il sostegno di
Camera di Commercio di Modena

* Società soggetta a direzione e coordinamento di BolognaFiere S.p.A.

18-19-20 ottobre **06** ModenaFiere

www.sicura.info



mercoledì 18 ottobre

09.00 Apertura
13.00 **Tavola Rotonda:
Controllo Ufficiale, cosa cambia, cosa fare, cosa
ci si aspetta dopo il Reg. (CE) 882/2004**

14.00 18.00	L'accreditamento certificazione dei Servizi di Sanità Pubblica ECM	Le produzioni agricole: come applicare i nuovi regolamenti ECM	Lavorazione e trasformazione degli alimenti di origine animale: come applicare i nuovi regolamenti ECM
----------------	---	---	---



giovedì 19 ottobre

09.00 13.00	La valutazione delle aziende alimentari in base al rischio ECM	Ristorazione, distribuzione e somministrazione: come applicare i nuovi regolamenti ECM	Allevamenti e produzione di alimenti per animali: come applicare i nuovi regolamenti ECM
----------------	---	--	--

14.00 18.00	La categorizzazione del rischio ECM	Celiachia e ristorazione ECM	Contributi PAC: criteri di erogazione per allevatori e coltivatori ECM
----------------	---	---------------------------------	---



venerdì 20 ottobre

09.00 13.00	Gestione e controllo del pericolo Micotossine ECM	Sicurezza e rischio nelle produzioni biologiche, tradizionali e di nicchia	Alimenti e salute, produttori, educatori e controllori a confronto ECM
----------------	---	--	---

14.00 18.00	Allevamento suino e ovino all'aperto ECM	Alimentazione, benessere e qualità di vita nell'anziano ECM	La flessibilità e le semplificazioni nell'applicazione dell'autocontrollo
----------------	--	--	--



**ECM: SEMINARIO ACCREDITATO DALLA REGIONE EMILIA ROMAGNA - Educazione continua
in Medicina**
I CREDITI FORMATIVI REGIONALI ECM VALGONO SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE
E SONO STATI RICHIESTI PER TUTTE LE FIGURE PROFESSIONALI.

**LA REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI CHE INTENDONO CONSEGUIRE I CREDITI FORMATIVI
NELLE VARIE INIZIATIVE AVVIENE PRESSO LA SEGRETERIA DEL SINGOLO SEMINARIO:
NELLE SESSIONI DEL MATTINO TRA LE ORE 8.30 E LE ORE 9.00
NELLE SESSIONI DEL POMERIGGIO TRA LE ORE 13.30 E LE ORE 14.00**



Il campionamento ufficiale e il campionamento in autocontrollo: campionamento e contenziosi, aspetti applicativi e linee guida.
I° Sessione
ECM

Bambini e nutrizione in una società multi-etnica
ECM

Incontro con Giuseppe De Giovanni: le novità sull'etichettatura

Il campionamento ufficiale e il campionamento in autocontrollo: campionamento e contenziosi, aspetti applicativi e linee guida.
II° Sessione
ECM

L'aria dell'ambiente di produzione come fonte di contaminazione: importanza della prevenzione
ECM

Quanto è rapido l'allerta rapido
ECM

Come si applica il Reg. (CE) 2073 del 2005 sui criteri microbiologici: contenuti e problemi applicativi
ECM

Materiali di confezionamento e imballaggio: la tracciabilità e la migrazione
ECM

La tracciabilità degli alimenti e dei prodotti negli scambi
ECM

I nuovi contaminanti degli alimenti
ECM

Tecnologie innovative per la conservabilità e la sicurezza degli alimenti
ECM

Il valore aggiunto delle norme volontarie.
ECM

15.00 - 18.00
Distribuzione automatica di alimenti e promozione della salute. La ricerca: capitolati d'appalto e progetti innovativi

15.00 - 17.30
Comunicare è un rischio?

17.30
TAVOLA ROTONDA:
Emergenze alimentari tra informazione e disinformazione
Aperta al pubblico

LA FORMAZIONE IN CONVENTION

Corsi di formazione: la partecipazione è a numero chiuso.

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE dalle 9.00 alle 13.00

EQUIDI: MALATTIE DENUNCIABILI E MOVIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI **ECM**

Nell'ambito del corso saranno analizzati gli aspetti legati alle malattie denunciabili degli equidi, oltre alla valutazione delle problematiche relative alla movimentazione degli animali.

VENERDÌ 20 OTTOBRE dalle 9.00 alle 17.00

GLI INFESTANTI NELLE AZIENDE ALIMENTARI: DAL SAPERE AL SAPER FARE **ECM**

Il corso di formazione si pone il preciso obiettivo di valutare la procedura legata alla lotta agli animali indesiderati nell'ambito dei piani di autocontrollo della filiera alimentare. Si analizzeranno nei diversi settori, dalla mensa ospedaliera alla grande industria, gli aspetti più salienti della ricerca dei punti critici e delle strategie di lotta più adeguate.

MERCOLEDÌ

ore 9.00 - 10.30

INAUGURAZIONE

ore 10.30 - 13.00 **TAVOLA ROTONDA**
CONTROLLO UFFICIALE, COSA
CAMBIA, COSA FARE, COSA CI SI ASPETTA
DOPO IL REG. (CE) 882/2004

Conduce Roberto La Pira, *giornalista tecnologo alimentare*

● **LA POSIZIONE DELLE REGIONI**

Andrea Leto, *Sanità Pubblica Veterinaria Regione Toscana*

● **L'INIZIATIVA DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

Gabriele Squintani, *Servizio Veterinario, Igiene Alimenti e Nutrizione Regione Emilia Romagna*

● **COSA FARE**

Aldo Grasselli, *SIVEMP*

Mauro Mazzoni, *SIMET*

Alessandro Dall'Olio, *CGIL Emilia Romagna*

● **COSA CI ASPETTA**

Franca Braga, *Altroconsumo*

Cesare Azzali, *Unione Parmense degli Industriali*

Maurizio Zucchi, *Coop Italia*

Renato Bonaglia, *Union Alimentari CONFAPI*

ore 14.00 - 18.00

L'ACCREDITAMENTO CERTIFICAZIONE **DEI SERVIZI DI SANITÀ PUBBLICA**

Ispirandosi ai modelli internazionali il Reg. 882 ridisegna i ruoli relativi al Controllo Ufficiale, all'insegna della trasparenza e della proceduralizzazione.

Conduce Gianluca Pironi, *Azienda USL di Parma*

● **GLI INDIRIZZI NELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

Gabriele Squintani, *Servizio Veterinario, Igiene Alimenti e Nutrizione Regione Emilia Romagna*

● **IL PROGETTO DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA "SVILUPPO IN RELAZIONE**
AL REG. 882/04 DI COMPETENZE VALUTATIVE SUI CONTROLLI UFFICIALI NEL
CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE"

Paolo Cozzolino, *Azienda USL Parma*

Interviene Pierluigi La Porta, *Agenzia Sanitaria Regione Emilia Romagna*

ore 14.00 - 18.00

LE PRODUZIONI AGRICOLE: COME APPLICARE **I NUOVI REGOLAMENTI**

Gli operatori del settore diventano garanti della sicurezza alimentare: le diverse realtà regionali in convention.

Conduce Luciana Prete, *Azienda USL Bologna*

● **CERTIFICARE LA SICUREZZA ALIMENTARE**

Eugenio Govoni, *Check Fruit*

● **IL SISTEMA PRODUTTIVO E LA GARANZIA DI SICUREZZA ALIMENTARE.**
PROPOSTA OPERATIVA DI APPLICAZIONE DEI NUOVI REGOLAMENTI

Giampiero Reggiori, *Apoconerpo (Organizzazione Produttori Ortofrutta Bologna)*

● **SANITÀ E AGRICOLTURA IN RETE PER L'APPLICAZIONE DEI NUOVI**
REGOLAMENTI

Elena Alonzo, *ASL 3 di Catania*

Lorenzo Cunsolo, *Assessorato Agricoltura Regione Sicilia*

● **LA SFIDA DELL'AGRICOLTURA FRA IL MERCATO GLOBALE E I**
MERCATI DI NICCHIA

Marco Caliceti, *ANGA (Associazione Nazionale Giovani Agricoltori)*

● **I REGOLAMENTI PER LA REGIONE EMILIA ROMAGNA: ADEM-**
PIMENTI OD OPPORTUNITÀ?

Luciano Trentini, *Assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna*

www.sicura.info

MERCOLEDÌ

ore 14.00 - 18.00

LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI DI

ORIGINE ANIMALE: COME APPLICARE I NUOVI REGOLAMENTI

Il pacchetto igiene ha profondamente modificato il ruolo del produttore e quello dell'autorità di controllo: il punto di vista degli operatori del settore alimentare e quello dei Servizi Veterinari che stanno attrezzandosi per ottemperare alla nuova normativa. Quali interpretazioni sono già state fornite dalla Commissione Europea e dalla Conferenza Stato Regioni? Quali problematiche si stanno affrontando e quali documenti si stanno predisponendo a livello nazionale e comunitario?

Conduce Roberto Seghedoni, Azienda USL Modena

- **LE PROBLEMATICHE CONNESSE ALL'APPLICAZIONE DEI NUOVI REGOLAMENTI NEL NOSTRO PAESE E LA SEMPLIFICAZIONE DELLA LEGISLAZIONE NAZIONALE IN ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2004/41/CE**

Silvio Borrello, Ministero della Salute

- **LE INDICAZIONI DELLE LINEE GUIDA, NAZIONALI E COMUNITARIE, PER L'APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI (CE) 852 E 853/2004**

- **I CONTENUTI DEI REGOLAMENTI (CE) 2074 E 2076/2005 RECANTI MODALITÀ DI ATTUAZIONE E DISPOSIZIONI TRANSITORIE**

Marco Pierantoni, Regione Emilia Romagna

- **IL NUOVO RUOLO DELL'AUTORITÀ COMPETENTE: MODALITÀ E PROCEDURE DI CONTROLLO PREVISTE DAI REGOLAMENTI (CE) 882 E 854/2004**

William Michellini, Azienda USL Modena

ore 14.00 - 18.00

BAMBINI E NUTRIZIONE IN UNA SOCIETÀ MULTI-ETNICA

L'Italia è oggi un paese di immigrazione. Su dieci stranieri soggiornanti in Italia approssimativamente quattro sono europei, tre africani, due asiatici, uno americano. Se attualmente circa il 20% degli immigrati sono bambini, questa percentuale tenderà ancor più a crescere. Il seminario vuole affrontare, a partire dal cibo e dall'alimentazione come metafora, questa nuova ed emergente tematica mai adeguatamente trattata durante l'iter formativo o universitario dei professionisti della sanità.

I° SESSIONE: PERCORSI DI PREVENZIONE TRA EMPOWERMENT E DISEMPOWERMENT

Introduzione e moderazione Augusta Albertini, Azienda USL Bologna

- **DONNE E MADRI NELLA MIGRAZIONE**

Sabina dal Verme, Centro di salute e ascolto per le donne immigrate e i loro bambini Ospedale San Paolo Milano, Cooperativa Crinali

- **I NEONATI E LE LORO MADRI IMMIGRATE: RISULTATI DI UNO STUDIO PROSPETTICO**

Claudia Orchi, Scienze Pediatriche Medico Chirurgiche e Neuroscienze dello Sviluppo Policlinico Universitario "A. Gemelli", UCSC, Roma

- **BAMBINI, NUTRIZIONE E SALUTE**

Orazio Ranno, Istituto di Clinica Pediatrica -Università Cattolica Sacro Cuore- Policlinico Gemelli Roma

- **CULTURA E IDENTITÀ NELL'ALIMENTAZIONE DEI MIGRANTI**

Raffaella Spada, Servizio Medicina Preventiva delle Migrazioni Istituto di ricovero e cura a carattere scientifico San Gallicano, Roma

Paola Scardella, Dipartimento di Biologia Animale e dell'Uomo, Università "La Sapienza" di Roma

II° SESSIONE: LAVORO GUIDATO IN PICCOLI GRUPPI

- **IL CIBO IN UNA PROSPETTIVA TRANSCULTURALE E DI GENERE**

Conduce Sabina dal Verme

Tutor Marika Sardo Cardalano

- **RICETTE E REGOLE ALIMENTARI IN UNA DIMENSIONE DI ETNOPEDIATRIA**

Conducono Orazio Ranno e Claudia Orchi

Tutor Francesca Celenza

- **ASCOLTO E ATTENZIONE ANTROPOLOGICA NEI PERCORSI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**

Conducono Paola Scardella e Raffaella Spada

Tutor Alberto Tripodi

Conclusione e sintesi dei lavori di gruppo

Giovanna Dallari, AUSL Bologna Progetto Salute Migranti Indigenti

Dipartimento dell'Integrazione Sociale e Sanitaria

INCONTRO CON GIUSEPPE DE GIOVANNI:

LE NOVITÀ SULL'ETICHETTATURA

mercoledì 18 ottobre

MERCOLEDÌ

ore 14.00 - 18.00

IL CAMPIONAMENTO UFFICIALE E IL CAMPIONAMENTO IN AUTOCONTROLLO: CAMPIONAMENTO E CONTENZIOSI, ASPETTI APPLICATIVI E LINEE GUIDA

PER ACQUISIRE I CREDITI FORMATIVI ECM È NECESSARIO PARTECIPARE AD ENTRAMBE LE SESSIONI DEL 18 E 19

Aggiornamento degli operatori del settore pubblico e privato in merito alla evoluzione della normativa in materia di campionamento dei mangimi e degli alimenti e agli aspetti tecnico-applicativi connessi al campionamento

I° SESSIONE: ASPETTI GENERALI

Conduce Rosa Draisci, *Istituto Superiore di Sanità*

- **EVOLUZIONE DELLA NORMATIVA COMUNITARIA IN MATERIA DI CAMPIONAMENTO PER IL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI**

Marinella Collauto, *Direzione Generale Sanità Veterinaria e Alimenti - Ministero della Salute*

Paolo Stacchini, *Istituto Superiore di Sanità*

- **SPUNTI DI RIFLESSIONE SUGLI EFFETTI DELLA NUOVA NORMATIVA COMUNITARIA SUI PROCEDIMENTI PENALI**

Ezio Domenico Basso, *Procura di Mondovì*

- **IL CAMPIONAMENTO E I NUOVI REGOLAMENTI IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI IN IMPORTAZIONE**

Paola Fadda, *P.I.F. Bologna - Ravenna*

- **IL CAMPIONAMENTO E I NUOVI REGOLAMENTI IN MATERIA DI CONTROLLO DEI MANGIMI IN IMPORTAZIONE**

Luigino Bortolotti, *P.I.F. Bologna - Ravenna*

- **AZIONI CONSEGUENTI ALLE NON CONFORMITÀ: TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ**

Paolo Camerotto, *Servizio Veterinario ULSS 9 Treviso*

- **ATTIVITÀ DEI NAS NELL'AMBITO DEL CAMPIONAMENTO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**

Comando Carabinieri NAS di Bologna

GIOVEDÌ ore 9.00 - 13.00

IL CAMPIONAMENTO UFFICIALE E IL CAMPIONAMENTO IN AUTOCONTROLLO: CAMPIONAMENTO E CONTENZIOSI, ASPETTI APPLICATIVI E LINEE GUIDA

II° SESSIONE: ASPETTI TECNICO OPERATIVI

Conduce Paolo Stacchini, *Istituto Superiore di Sanità*

- **CRITERI DIAGNOSTICI NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE: IL RUOLO DEL CAMPIONAMENTO**

Carlo Brera e Barbara De Santis, *Istituto Superiore di Sanità*

- **MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO PER LA GARANZIA DELLA QUALITÀ MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI ALLA LUCE DEI NUOVI REGOLAMENTI COMUNITARI**

Laura Toti, *Istituto Superiore di Sanità*

- **LE CRITICITÀ DEL SISTEMA ANALITICO ALLA LUCE DEL REGOLAMENTO 2073/2005**

Renzo Mioni, *Istituto Zooprofilattico Sperimentale Padova*

- **L'AUTOCONTROLLO NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE E I PROBLEMI CONNESSI AL CAMPIONAMENTO**

Claudio Mariani, *Gruppo Veronesi Verona*

- **LABORATORI DI PROVA: IL CAMPIONAMENTO E LA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005**

Antonio Menditto, *Istituto Superiore di Sanità*

- **IL CAMPIONAMENTO: TECNICHE OPERATIVE PER UNA ADEGUATA RAPPRESENTANZA**

Roberto Ronzoni, *Laboratorio di macroAnalitica - Gruppo Neutron*

- **LE CRITICITÀ LEGATE AL CAMPIONAMENTO DELLE ACQUE**

Roberto Messori, *ARPA Emilia Romagna - area analitica del Dipartimento di Reggio Emilia*

www.sicura.info

GIOVEDÌ

ore 9.00 - 13.00

LA VALUTAZIONE DELLE AZIENDE ALIMENTARI IN BASE AL RISCHIO

Definire il rischio aziendale specifico mirato alla singola struttura e alle sue produzioni, evitando classificazioni approssimative.

Conduce Morena Piumi, Azienda USL Modena

● LA CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO ALIMENTARE

Marco Pierantoni, Servizio Veterinario Igiene Alimenti e Nutrizione Regione Emilia Romagna

● LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO ALIMENTARE

William Michelini, Azienda USL Modena

● LA PRODUZIONE E IL RISCHIO, STANDARD DI PRODOTTO E DI PROCESSO

Paolo Boni, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia di Brescia

● POSSIBILI STRATEGIE PER COLLEGARE LA VALUTAZIONE DEGLI STABILIMENTI ALL'ANALISI QUANTITATIVA DEL RISCHIO

Antonello Paparella, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli studi di Teramo

ore 9.00 - 13.00

RISTORAZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE.

COME APPLICARE I NUOVI REGOLAMENTI

Confronto fra Regioni sulle linee di applicazione dell'accordo Stato- Regioni, riferito al regolamento 852 del 2004.

Conduce Maria Rita Fontana, Azienda USL Modena

● LE LINEE GUIDA APPLICATIVE DELL'ACCORDO STATO REGIONI SUL REGOLAMENTO 852/2004, STATO DI APPLICAZIONE NELLE REGIONI ITALIANE

Emanuela Balocchini, Regione Toscana

Confronto tra Regioni, intervengono:

Emanuela Balocchini, Regione Toscana

Laura Vicinelli, Regione Emilia Romagna

Filippo Castoldi, Regione Lombardia

Gonario Guaitini, Regione Umbria

Gianfranco Corgiat Loia, Regione Piemonte

ore 9.00 - 13.00

ALLEVAMENTI E PRODUZIONE DI ALIMENTI PER ANIMALI,

COME APPLICARE I NUOVI REGOLAMENTI

Le buone pratiche agricole e il corretto sistema di gestione degli allevamenti e della produzione di alimenti per animali, sono gli strumenti che debbono essere perfezionati e utilizzati per potere raggiungere il livello di sicurezza che la comunità richiede.

Conduce Giovanni Ivano Zecchini, Azienda USL Modena

● L'APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI NEL SETTORE ZOOTECNICO E MANGIMISTICO A LIVELLO COMUNITARIO

European Commission Health and Consumer Protection

● LE BUONE PRATICHE AGRICOLE COME STRUMENTO DI PREVENZIONE NELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Davide Barchi, Assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna

Maria Teresa Pacchioli, Centro Ricerche Produzioni Animali

● LINEE DI INDIRIZZO E PROPOSTE APPLICATIVE DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

Francesco Bonicelli, Servizio Veterinario e Igiene Alimenti Regione Emilia Romagna

● LINEE DI INDIRIZZO E PROPOSTE APPLICATIVE DELLA REGIONE LOMBARDIA

Alberto Palma, Struttura Programmazione Veterinaria della DG Sanità Regione Lombardia

● LINEE DI INDIRIZZO E PROPOSTE APPLICATIVE DELLA REGIONE VENETO

Paolo Camerotto, Servizio Veterinario ULSS 9 Treviso

● LE REGOLE DEL MERCATO E LA SICUREZZA SANITARIA

Stefano Belladonna, ASSALZOO gruppo tecnico legislativo

Conclusioni Pier Sandro Cocconcelli, Istituto Microbiologia Università Cattolica di Piacenza – membro del FEDAP PANEL EFSA

ore 9.00 - 13.00

L'ARIA DELL'AMBIENTE DI PRODUZIONE COME FONTE DI CONTAMINAZIONE - IMPORTANZA DELLA PREVENZIONE

Da alcuni anni le industrie alimentari applicano la valutazione del rischio secondo il metodo HAC-CP. Ma nell'analisi dei fattori di contaminazione si prende in considerazione anche l'aria? Può l'aria influire sul contenuto microbico dei prodotti? E se sì quanto? Può la qualità dell'aria influire sulla contaminazione dei locali? Ci sono sistemi per migliorare la qualità dell'aria? A questi e ad altri questi gli esperti risponderanno.

Conduce Giacomina Bustreo, Bioxigen - Sistemi di sanificazione dell'aria - Treviso

Relatori Giuseppe Comi, Università di Udine - Andrea Lovo, Alimentaria s.r.l. Venezia

Presentazione della giornata con introduzione sulle problematiche legate all'inquinamento dell'aria nel settore alimentare

GIOVEDÌ

- L'IMPORTANZA DELLA QUALITÀ DELL'ARIA NELLA DETERMINAZIONE DELLA SHELF-LIFE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- VALUTAZIONE, IN SEDE D'AUTOCONTROLLO, DELL'INCIDENZA DELLA QUALITÀ DELL'ARIA SULLA SALUBRITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- MICROBIOLOGIA DELL'ARIA:
 - A) MICRORGANISMI VEICOLATI DALL'ARIA;
 - B) TECNICHE DI CAMPIONAMENTO E PROPOSTA DI VALORI GUIDA PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DELL'ARIA
- TECNOLOGIE, SINO AD OGGI APPLICATE, PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI MICROBIOLOGICI DELL'ARIA (BARRIERE FISICHE, FILTRAZIONE, TRATTAMENTO RAGGI UV, OZONIZZAZIONE, SPRAYZZAZIONE SOSTANZE CHIMICHE) E LA LORO GESTIONE: VANTAGGI E SVANTAGGI
- NUOVE TECNOLOGIE: LA IONIZZAZIONE DELL'ARIA. TEORIA DELLE IONIZZAZIONE DELL'ARIA. CONFRONTO CON LE VARIE TECNICHE DI IONIZZAZIONE OGGI DISPONIBILI SUL MERCATO.
- EFFETTI DELLA IONIZZAZIONE DELL'ARIA SUI MICRORGANISMI E SULLE PERSONE. VANTAGGI E SVANTAGGI
- ESPERIENZE D'APPLICAZIONE NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE E RISULTATI OTTENUTI

ore 9.00 - 13.00

QUANTO È RAPIDO L'ALLERTA RAPIDO

Conduce Francesco Longo, *Ministero della Salute – Ufficio di Parma*

● ESPERIENZE

Costante Pinelli, *Servizio Qualità Parmalat*

● RASFF: COME SI ATTIVA IL SISTEMA

Luigi Piccoli, *Ministero della Salute – Ufficio di Parma*

● RASFF: COME SI GESTISCE IL SISTEMA

Luca Nobile, *Ministero della Salute – Ufficio di Parma*

● ASL E REGIONI: I NODI E GLI SCAMBI

Barbara Ruzzon, *Servizio Veterinario Igiene Alimenti e Nutrizione Regione Emilia Romagna*

● QUALE TRACCIABILITÀ?

Andrea Verme, *medico veterinario – Qualitalia srl*

● SISTEMA DI ALLERTA EUROPEO E USA A CONFRONTO. PUNTI DI FORZA E CRITICITÀ

Matteo Prandi, *Hylobates*

● CONSUMATORI: UNA COMUNICAZIONE EFFICACE O UN DIALOGO (IM)POSSIBILE?

Emanuela Bianchi, *Altroconsumo*

ore 14.00 - 18.00

LA CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO

Conduce Marco Pierantoni, *Servizio Veterinario Igiene Alimenti e nutrizione Regione Emilia Romagna*

● APPLICAZIONE PRATICA DI MODELLI DI CATEGORIZZAZIONE: PRESENTAZIONE E CONFRONTO DI VARI MODELLI REGIONALI DI CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO

Intervengono:

Ida Aragona, *Azienda USL 12 Versilia Regione Toscana*

Gabriella Martini, *Azienda USL Imola*

Luisa Loli Picolomini, *Servizio Veterinario Igiene Alimenti e Nutrizione Regione Emilia Romagna*

Maurizio Rosi e Cinzia Fanini, *Azienda USL Reggio Emilia*

Margherita Gulino, *ASL 8 Piemonte*

Claudio Maggi, *ASL 8 Piemonte*

Diego Carobbi, *Azienda Usl Reggio Emilia*

ore 14.00 - 18.00

CELIACHIA e RISTORAZIONE

La diffusione della "celiachia" ("malattia sociale" che colpisce un soggetto su 100 in Italia) obbliga l'industria alimentare e la ristorazione ad un crescente interesse e a investimenti specifici. È necessario tutelare i celiaci di fronte ad un'offerta alimentare in crescita: dalla correttezza di informazione all'adeguata etichettatura e presentazione dei prodotti, fino alla professionalità dei ristoratori.

Conduce Alberto Tripodi, *Azienda USL Modena*

● VIVERE FELICI SENZA GLUTINE

Fiorella Balli, *Dipartimento Integrato Materno Infantile - Università di Modena e Reggio Emilia*

● PROBLEMATICHE EMERGENTI PER LA TUTELA DEL CELIACO

Lucia Guidarelli, *Ministero della Salute*

● IL PASTO PRIVO DI GLUTINE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Monica Vedelago, *CIR- Cooperativa Italiana Ristorazione, Reggio Emilia*

- **LA CERTIFICAZIONE DI PROCESSO APPLICATA ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA PER CELIACI**

Alessandro Pulga, *ICEA - Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale*

- **CELIACHIA E RISTORAZIONE PUBBLICA**

Marcella Mastropietro, *Vicepresidente regionale AIC*

- **CITTÀ DI CATTOLICA GLUTEN FREE**

Mara Grandi, *Comune di Cattolica Rimini*

- **GLI IMPEGNI DEI SERVIZI DI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE A TUTELA DEI CELIACI**

Emilia Guberti, *Azienda USL Bologna*

ore 14.00 - 18.00

CONTRIBUTI PAC: CRITERI DI EROGAZIONE PER ALLEVATORI E COLTIVATORI

L'erogazione dei contributi della Politica Agricola Comune e del Piano di Sviluppo Rurale è subordinata al rispetto di precise normative comunitarie riguardanti la sanità pubblica, la salute delle piante e degli animali, l'ambiente ed il benessere degli animali. E' questa la cosiddetta "condizionalità" da cui discende un'importante attività di controllo finalizzata ad assicurare all'U.E. la corretta erogazione dei contributi. Il seminario si propone di esplicitare agli operatori le modalità ed i contenuti dei controlli, l'esito dei quali sarà determinante per definire l'entità del contributo concedibile. Saranno inoltre affrontati i temi della razionalizzazione e della semplificazione dei controlli.

Conduce Gianni Mantovani, *Direttore di AGREA, Agenzia Regionale per le Erogazioni in Agricoltura per l'Emilia Romagna*

- **LA CONDIZIONALITÀ: CARATTERISTICHE GENERALI, LE VIGENTI NORME COMUNITARIE E NAZIONALI E LE PROSPETTIVE PER IL PROSSIMO FUTURO**

Giuseppe Blasi, *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*

- **PRIMO ANNO DI APPLICAZIONE DELLA CONDIZIONALITÀ: RUOLO E ATTIVITÀ DELL'ORGANISMO PAGATORE REGIONALE, RISULTATI E PROBLEMATICHE EMERSI NEL CORSO DEI CONTROLLI**

Donato Metta e Paola Tassinari, *AGREA*

- **I CONTROLLI: STRATEGIE REGIONALI PER LA LORO RAZIONALIZZAZIONE E SEMPLIFICAZIONE**

Donato Metta, *AGREA*

Gabriele Squintani, *Direzione Generale Sanità e Politiche Sociali Regione Emilia Romagna*

Davide Barchi, *Direzione Generale Agricoltura Regione Emilia Romagna*

- **STRATEGIE E STRUMENTI DI AUTOCONTROLLO PER IL PRODUTTORE AGRICOLO**

Eugenio Zedda, *Confagricoltura Emilia Romagna*

Conclusioni e dibattito

Gianni Mantovani, *Direttore di AGREA, Agenzia Regionale per le Erogazioni in Agricoltura per l'Emilia Romagna*

ore 14.00 - 18.00

COME SI APPLICA IL REG. (CE) 2073 DEL 2005 SUI CRITERI MICROBIOLOGICI. CONTENUTI E PROBLEMI APPLICATIVI

L'obiettivo è quello di tradurre in termini operativi l'applicazione del Regolamento, definendo i piani di campionamento e i prodotti interessati all'interno del piano di autocontrollo aziendale.

Conduce Ivano Massirio, *Centro Nazionale di Referenza per la Formazione in Sanità Pubblica Veterinaria*

- **LE NOVITÀ DEL REG. 2073/2005 SUI CRITERI MICROBIOLOGICI. IL 6° PRINCIPIO CODEX E IL REG (CE) 2073/2005**

Paolo Aureli, *Istituto Superiore di Sanità*

- **I CONTENUTI DEL REGOLAMENTO E I PROBLEMI APPLICATIVI**

Antonello Paparella, *Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Teramo*

- **IL REGOLAMENTO (CE) 2073/2005 E L'AUTOCONTROLLO AZIENDALE: UN'INTEGRAZIONE FUNZIONALE**

Luca Bucchini, *Hylobates*

ore 14.00 - 18.00

MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO: LA TRACCIABILITÀ E LA MIGRAZIONE

Saranno discusse le linee guida sull'applicazione della tracciabilità nel settore, oltre ad affrontare aspetti legati alla migrazione di alcuni componenti dai materiali di confezionamento.

Conduce Maria Rosa Baroni, *testata Food Packages - Artek snc - Varese*

- **I FENOMENI DI MIGRAZIONE**

Gianluigi Vestrucci, *CSI spa*

- **LEGISLAZIONE SULLA TRACCIABILITÀ DEGLI IMBALLAGGI ALIMENTARI**

Francesca Mostardini, *Packaging Project Manager*

- **IMBALLAGGI E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

Luisa Torri, *DiSTAM Università degli Studi di Milano*

- **I MATERIALI A CONTATTO: RISULTATI DEI CONTROLLI ESEGUITI DA ARPA, POTENZIALITÀ E CRITICITÀ**

Ermanno Errani, *ARPAER - Sezione Provinciale di Bologna*

- **IMBALLAGGI: L'ANELLO DEBOLE DELLA CATENA ALIMENTARE**

Roberto La Pira, *Giornalista tecnologo alimentare*

GIOVEDÌ

● PRESENTAZIONE DEI RISULTATI DELLA RICERCA "I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI"

Francesca Mostardini, *Packaging Project Manager*

ore 14.00 - 18.00

LA TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI NEGLI SCAMBI

Conduce Gian Luca Giovanardi, *Azienda USL Reggio Emilia*

● **IL MINISTERO DELLA SALUTE: RAPPORTI CON LA COMMISSIONE CEE E CON IL FVO**
Ministero della Salute

● **LA TRACCIABILITÀ DEGLI ANIMALI E DEI PRODOTTI NEGLI SCAMBI: RUOLO DEL SISTEMA TRACES E DEL SISTEMA SINTESI**

Claudio Apicella e Giorgio Greco, *Ministero della Salute*

● **ESPERIENZE DEGLI OPERATORI COMMERCIALI**

Giorgio Rimoldi, *ASS.I.CA Associazione Industriali delle Carni*

Nicola Brina, *Coop Italia*

Domenico Sartore, *Semenzoo*

● **GLI ORGANI DI CONTROLLO: UVAC – AUSL: ESPERIENZE E PROSPETTIVE**

Luca Nobile, *UVAC Ministero della Salute Ufficio Parma*

Giorgio Nannetti, *Azienda USL Modena*

Antonio Cuccurese, *Azienda USL Reggio Emilia*

Giovanni Vecchi, *Azienda USL Reggio Emilia*

Enrico Stefani, *Azienda USL Modena*

VENERDÌ ore 9.00 - 13.00

GESTIONE E CONTROLLO DEL PERICOLO MICOTOSSINE

Le micotossine nella filiera agro-alimentare e mangimistica: priorità sanitaria o commerciale? La legislazione comunitaria: controllo delle micotossine e impatto sul sistema, pianificazione emergenze e prevenzione, monitoraggio regionale.

Conduce Gianfranco Piva, *Istituto di Scienza degli Alimenti e della Nutrizione Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza*

● **LE MICOTOSSINE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE E MANGIMISTICA: UNA PRIORITÀ SANITARIA E COMMERCIALE**

Marina Miraglia, *Istituto Superiore di Sanità*

● **IMPATTO DELLA LEGISLAZIONE COMUNITARIA SUL CONTROLLO DELLE MICOTOSSINE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE E MANGIMISTICA**

Carlo Brera, *Istituto Superiore di Sanità*

● **IL MONITORAGGIO NELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

Marco Delle Donne, *Azienda USL Piacenza*

Conclude Gianfranco Piva, *Istituto di Scienza degli Alimenti e della Nutrizione Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza*

ore 9.00 - 13.00

SICUREZZA E RISCHIO NELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE, TRADIZIONALI E DI NICCHIA

Approccio ai nuovi regolamenti da parte di produttori, consorzi di tutela ed enti di certificazione; la tutela della sicurezza alimentare in queste realtà produttive.

Conduce Aldo Grasselli, *SIVEMP*

Intervengono

Maria Teresa Pacchioli, *CRPA Reggio Emilia*

Davide Calderone, *Consorzio Prosciutto di Parma*

Paolo Boni, *Istituto Zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia*

Giuseppe Todeschini, *Provincia di Modena*

Paolo Carnemolla, *PROBER Rappresentante di Slow Food*

Hanno assicurato la loro presenza:

Alessandro Pulga, *ICEA – Istituto Certificazione Etica e Ambientale*

Lino Nori, *CCPB – Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici*

ore 9.00 - 13.00

ALIMENTI E SALUTE, PRODUTTORI, EDUCATORI E CONTROLLORI A CONFRONTO

Tavola Rotonda realizzata in collaborazione con SNOP - Società Nazionale Operatori della Prevenzione. Dibattito tra soggetti che, seppur con priorità diverse, operano nel campo alimentare con l'obiettivo di salvaguardia e promozione della salute dei cittadini. Il confronto tra alcune esperienze significative.

Conduce Luigi Salizzato, *Azienda USL Cesena, Ufficio di Presidenza SNOP*

Intervengono

Giuseppe Fattori, *Azienda USL Modena*

Isa Sala, *Direttore Soci e Consumatori di Coop Estense*

VENERDÌ

Comando Carabinieri NAS

Leonardo Righi, Imprenditore *Righi Gastronomia di Reggio Emilia*

Paolo Ferretti, *Responsabile Qualità Righi Gastronomia di Reggio Emilia*

Tiziana Nasolini, *Osservatorio agroambientale Forlì Cesena*

Alessandro Zampagna, *Centuria-RIT Romagna Innovazione Tecnologia, parco scientifico tecnologico*

Mauro Zanini, *Vicepresidente di Federconsumatori Nazionale*

ore 9.00 - 13.00

I NUOVI CONTAMINANTI DEGLI ALIMENTI

Il seminario intende approfondire le nuove interrelazioni fra i contaminanti e le filiere produttive alimentari.

Conduce Paolo Lauriola, *struttura tematica epidemiologia ambientale ARPA Emilia Romagna*

- **IL CAMBIAMENTO DELLA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE**

Nicola Comodo, *Dipartimento di Sanità Pubblica Università di Firenze*

- **L'ACRILAMMIDE UN CONTAMINANTE TECNOLOGICO DEGLI ALIMENTI**

Cecilia Bergamini, *Arpa Bologna*

- **I FITOFARMACI NEL PIATTO, I RISULTATI DI UN PROGETTO DI RICERCA**

Marco Morelli, *Arpa Ferrara*

- **PIANI DI MONITORAGGIO DEI MITILI: LIVELLI DI IPA E DI PCB**

Ivan Scaroni, *Arpa Ravenna*

- **MICROORGANISMI RIEMERGENTI IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE**

Maria Antonietta Bucci Sabattini, *ARPA Bologna*

- **SAFEFOODNET- NETWORK SULLA SICUREZZA ALIMENTARE PER L'EUROPA**

Sara Visentin, *International Centre for Pesticides and Health Risk Prevention (ICPS)*

- **SAFE FOODS. PROMOZIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE ATTRAVERSO UN APPROCCIO INTEGRATO DELL'ANALISI DEL RISCHIO**

Filip Cnudde, *Dissemination and Communication Manager Safe Foods. Olanda*

ore 9.00 - 13.00

TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA CONSERVABILITÀ E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Tra nuove e vecchie tecnologie qual è il futuro della produzione alimentare? In che modo la ricerca influisce sulla tecnica di produzione? Come risponde il mercato alla sicurezza e alla conservabilità degli alimenti? Presentazione di vecchie e nuove tecnologie innovative per il mercato e per la sicurezza alimentare

Conduce Giorgio Nannetti, *Azienda USL di Modena*

- **LE RADIAZIONI IONIZZANTI: SIGNIFICATO, UTILIZZO, GESTIONE E PERICOLI LEGATI AGLI IMPIANTI E AI PRODOTTI**

Rubes Pedrielli, *SSICA Parma*

- **L'OMOGENEIZZAZIONE AD ALTA PRESSIONE**

Maria Elisabetta Guerzoni, *Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Bologna*

- **LA BIOCONSERVAZIONE**

Antonello Paparella, *Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli studi di Teramo*

- **INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO NEI VEGETALI PRONTI PER IL CONSUMO**

Emilio Senesi, *Direttore Incaricato CRA-IVTPA, Istituto Sperimentale per la Valorizzazione Tecnologica dei Prodotti Agricoli*

- **TECNOLOGIE INNOVATIVE PER IL CONFEZIONAMENTO E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI: APPLICAZIONI SULLA FRUTTA FRESCA**

Igor Quacchia, *Quality Assurance and Environmental Consultant - McDonald's*

Giovanni Gallerani, *R&D Assicurazione Qualità Macè srl*

ore 9.00 - 13.00

IL VALORE AGGIUNTO DELLE NORME VOLONTARIE

HACCP TRA NORME UNI EN ISO 22000:2005, STANDARDS BRC ED IFS E NUOVI REGOLAMENTI

La norma UNI EN ISO 22000 è uno standard volontario sui Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (Food Safety Management Systems) nelle organizzazioni dell'intera filiera alimentare, e rappresenta una norma quadro che intende integrare alcuni elementi chiave fondamentali per assicurare la sicurezza alimentare.

Conduce Adriana Giannini, *Azienda USL Modena*

- **L'OPINIONE DEGLI ENTI DI ACCREDITAMENTO**

Francesco Santini, *SINCERT*

- **L'OPINIONE DEGLI ENTI DI CERTIFICAZIONE**

Giuseppe Bitonti, *CERMET*

Marzio Quassolo, *CSQA*

- **GLI STANDARD BRC ED IFS**

Emanuele Guidi, *Medico Veterinario Igienista auditor standard BRC ed IFS*

- **LA REALTÀ AZIENDALE**

Domenico Viola, *Responsabile Qualità Italcarni*

- **L'OPINIONE DELL'AUTORITÀ SANITARIA**

Giordano Iotti, *Azienda USL Modena*

Discussione e Conclusioni

Adriana Giannini, *Azienda USL Modena*

VENERDÌ

ore 14.00 - 18.00

ALLEVAMENTO SUINO E OVINO ALL'APERTO

Queste tipologie di allevamento possono costituire un'attività redditualmente interessante in alcune zone marginali del territorio regionale; per tale ragione l'obiettivo delle Amministrazioni Pubbliche è quello di favorirle nell'intento di contribuire alla permanenza dell'uomo in queste aree. Il seminario si propone di affrontare i temi legati ai rischi sanitari connessi a questi allevamenti e di illustrare linee guida idonee a limitare tali rischi.

I° SESSIONE: L'ALLEVAMENTO SUINO

Conduce Davide Barchi, *Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna*

- **STRUTTURE E TECNOLOGIE PER LA GESTIONE ZOOTECNICA E SANITARIA DEGLI ALLEVAMENTI DI SUINI ALL'APERTO**

Paolo Ferrari, *Centro Ricerche Produzioni Animali*

- **RISCHI SANITARI DELL'ALLEVAMENTO DEI SUINI ALL'APERTO, STRUMENTI E TECNICHE PER LA LORO GESTIONE**

Elio Licata, *Regione Emilia Romagna Assessorato Politiche per la Salute*

II° SESSIONE: L'ALLEVAMENTO OVINO

Conduce Enrica Martini, *Regione Emilia Romagna Assessorato Politiche per la Salute*

- **TECNICHE DI ALLEVAMENTO DEGLI OVINI AL PASCOLO**

Stefano Ronchi, *Associazione Emiliano-Romagnola Produttori Ovini-Caprini*

- **RISCHI SANITARI DELL'ALLEVAMENTO DEGLI OVINI AL PASCOLO, STRUMENTI E TECNICHE PER LA LORO GESTIONE**

Claudio Romboli, *Azienda USL Forlì*

ore 14.00 - 18.00

ALIMENTAZIONE, BENESSERE E QUALITÀ DI VITA NELL'ANZIANO

La sorveglianza nutrizionale nelle strutture per anziani, il servizio di ristorazione sanitaria e l'alimentazione: definizione di indicatori per lo sviluppo dei sistemi integrati di sorveglianza nutrizionale della popolazione anziana residente presso le strutture sanitarie.

I° SESSIONE: GESTIONE SUL CAMPO DELLE PROBLEMATICHE IN STRUTTURA

Conduce Guido Federzoni, *Azienda USL Modena*

- **L'ATTIVITÀ DEL SERVIZIO NEL SETTORE ANZIANI PER LA "PREVENZIONE E LA QUALITÀ IN STRUTTURA"**

Maria Rita Fontana, *Azienda USL Modena*

- **SEGNALI CLINICI DI MALNUTRIZIONE NELL'ANZIANO ISTITUZIONALIZZATO**

Luciano Belloi, *Cattedra di Geriatria e Gerontologia Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia*

- **"ALZHEIMER: DISEGNARE, A PICCOLI PASSI, UN PIANO INDIVIDUALE DI CURA NUTRIZIONALE?"**

Marika Sardo Cardalano, *Azienda USL Bologna*

- **DEMENZA E NUTRIZIONE: ESPERIENZA DIRETTA IN UN NUCLEO DI "PAZIENTI SPECIALI"**

Luc Pietre De Vreese, *Struttura R.S.A "IX Gennaio" di Modena*

- **LA GESTIONE DI PROBLEMI RICORRENTI IN STRUTTURA: DISFAGIA E STIPSI NELL'ANZIANO**

Roberta Gavioli, *Struttura "Villa Sorriso" di Marano sul Panaro di Modena*

II° SESSIONE: VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE IN STRUTTURA

- **LA RACCOLTA DEL PESO CORPOREO DEGLI ANZIANI NELLE STRUTTURE DI MODENA: RISULTATI DI UN'INDAGINE CONOSCITIVA**

Gianfranco De Girolamo, *Azienda USL Modena*

- **LA SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE NELLE STRUTTURE DI MODENA E PROVINCIA: IN RETE È POSSIBILE**

Sabrina Severi, *Azienda USL Modena*

- **STRATEGIE ED INDIRIZZI DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

Raffaele Fabrizio, *Regione Emilia Romagna*

Conclusioni Federzoni Guido, *Azienda USL Modena*

ore 14.00 - 18.00

LA FLESSIBILITÀ E LE SEMPLIFICAZIONI NELL'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO

Seminario realizzato in collaborazione con CNA Alimentare Nazionale

Linee di indirizzo e proposte, nazionali e comunitarie, sull'applicazione della flessibilità nell'autocontrollo

Conduce Marco Pierantoni, *Servizio Veterinario e Igiene Alimenti e Nutrizione Regione Emilia Romagna*

- **DOVE E COME LA FLESSIBILITÀ, L'ESPERIENZA DEL BELGIO COME ESEMPIO DI FLESSIBILITÀ**

Didier Ladry, *Med Vet, Federal Agency for the Safety of the Food Chain, DG Control. Relations internationals. Belgio*

- **L'APPLICABILITÀ NELLE AZIENDE ITALIANE**

Daniela Piccione, *CNA Alimentare Nazionale*

- **L'ESPERIENZA DI ASSOCIAZIONI EUROPEE**

Isabelle Fillaud, *Capo dipartimento Affari giuridici, economici ed europei - CGAD - Confédération Générale de l'Alimentation de Détail*

Bob Salmon, *Consigliere Alimentare - Forum Private Business - Associazione PMI*

VENERDÌ

venerdì 20 ottobre

ore 15.00 - 18.00

DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI ALIMENTI E PROMOZIONE DELLA SALUTE.

LA RICERCA: CAPITOLATI D'APPALTO E PROGETTI INNOVATIVI

Convegno realizzato in collaborazione con CONFIDA

Apertura lavori Augusto Garulli, *Presidente Confida*

Moderatore Eugenio Tangerini, *Capo della redazione modenese de "Il Resto del Carlino"*

I° SESSIONE - LINEE DI INDIRIZZO PER I CAPITOLATI D'APPALTO

● PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

Giuseppe Fattori, *Responsabile Coordinamento Nazionale Marketing Sociale*

Intervengono:

Paolo D'Argenio, *Ministero della Salute - Centro Nazionale per la Prevenzione e il Controllo delle Malattie*

Vincenzo Scrigna, *Presidente Gruppo Imprese di Gestione - Confida*

Marco Boni, *FARE - Federazione Associazioni Regionali Economi e Provveditori*

Silvano Falocco, *Coordinamento Nazionale Agende 21 - Gruppo di lavoro Acquisti Verdi - Amministratore Delegato Ecosistemi S.r.l*

Renata Frammartino, *Federconsumatori Nazionale*

Emilia Guberti, *Direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Dipartimento Sanità Pubblica AUSL Bologna*

Caterina Pilo, *Direzione Generale Associazione Italiana Celiachia*

II° SESSIONE DISTRIBUZIONE AUTOMATICA E PROGETTI INNOVATIVI

Esperienze di Associate Confida

● PRESENTAZIONE DELLA RICERCA "UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI NEL COSTUME SOCIALE DEL NOSTRO PAESE"

Stefania Farneti, *Direttore di Ricerca - Customized Research & Analysis S.r.l.*

● L'ADOZIONE DI STILI DI VITA SANI COME POSSIBILITÀ DI SCELTA: IL RUOLO DELLA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA. SPERIMENTAZIONE DEMIL S.P.A., BUONRISTORO VENDING GROUP

Pietro Berti, *Psicologo e dottore di ricerca in psicologia sociale, dello sviluppo e delle organizzazioni*

● PROGETTO PILOTA "FRUTTA SNACK MELAMANGIO CON GUSTO": ANALISI DEI RISULTATI RAGGIUNTI AL TERMINE DELLA PRIMA SPERIMENTAZIONE. IN COLLABORAZIONE CON ARIMEL S.A.S.

Tiziana Nasolini, *Responsabile Osservatorio Agroambientale Cesena*

● ARGENTOVIVO: LA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA METTE AL CENTRO LA SALUTE

Luca Zecchetti - Chiara Ballestrazzi, *Responsabile Sede Operativa - Divisione Marketing, Gruppo Argenta s.p.a.*

ore 15.00 - 17.30

COMUNICARE È UN RISCHIO?

Tradizione, cultura, sistemi di produzione e attività di controllo permettono al nostro Paese di contare su alimenti sani e controllati: ma parlare di sicurezza alimentare in Italia non è facile! Le emergenze alimentari, importanti o meno spesso diventano scandali perché gli eventi vengono enfatizzati o minimizzati rispetto alla realtà creando un clima di incertezza e sfiducia. Obiettivo del convegno è quello di attivare un confronto costruttivo tra le diverse parti in causa - operatori della sanità, dell'informazione e rappresentanti dei consumatori.

Conduce Antonio Lauriola, *Azienda USL Modena*

● SICUREZZA ALIMENTARE : IL RISCHIO DI UNA CATTIVA COMUNICAZIONE DEL RISCHIO

Franca Braga, *Supervisore Ricerche alimentari Altroconsumo*

● TRUST : LA FIDUCIA DEL CONSUMATORE

Gianluca Stefani, *Università di Firenze*

● LA COMUNICAZIONE E L'INCERTEZZA SCIENTIFICA

Valentina Marotta, *ASL 8 Chieri, Torino*

ore 17.30, APERTO AL PUBBLICO

TAVOLA ROTONDA:

EMERGENZE ALIMENTARI TRA INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE

Se ne discute con Roberto La Pira e

Silvio Borrello, *Ministero della Salute*

Dario Dongo, *Federalimentare*

Riccardo Renzi, *Responsabile delle pagine di Salute del Corriere della Sera*

Giancarlo Belluzzi, *ANMVI, Associazione Nazionale Medici Veterinari*

Pier Carlo Sommo, *Associazione Italiana Comunicazione Pubblica*

Paolo Martinello, *Altroconsumo*

Lucia de Luca, *Ufficio Stampa EFSA, European Food Safety Authority*

Conclusioni

Serafino Zucchelli, *Sottosegretario al Ministero della Salute*

CORSI DI FORMAZIONE

La partecipazione ai corsi è a numero chiuso

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE ore 9.00 - 13.00

EQUIDI: MALATTIE DENUNCIABILI E MOVIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

Nell'ambito del corso saranno analizzati gli aspetti legati alle malattie denunciabili degli equidi e alla loro movimentazione.

Conduce Eva Rigonat, *Servizio Veterinario Azienda USL Modena*

- **MALATTIE DENUNCIABILI DEGLI EQUIDI: ANALISI E CONSIDERAZIONI**

Giovanni Paolo Biffi, *Servizio Veterinario Azienda USL Città di Milano*

- **MOVIMENTAZIONI DEGLI EQUIDI: PROBLEMATICHE E CONSIDERAZIONI**

Giovanni Paolo Biffi, *Servizio Veterinario Azienda USL Città di Milano*

Discussione

Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

VENERDÌ 20 OTTOBRE ore 9.00 - 17.00

GLI INFESTANTI NELLE AZIENDE ALIMENTARI: DAL SAPERE AL SAPER FARE

Il corso di formazione si pone il preciso obiettivo di valutare la procedura legata alla lotta agli animali indesiderati nell'ambito dei piani di autocontrollo della filiera alimentare. Si analizzeranno nei diversi settori, dalla mensa ospedaliera alla grande industria, gli aspetti più salienti della ricerca dei punti critici e delle strategie di lotta più adeguate. Corso realizzato in collaborazione con SNOP (Società Nazionale Operatori della Prevenzione)

Conduce Claudio Venturelli, *Azienda USL Cesena, Direttivo Nazionale SNOP*

- **LA FORMAZIONE PER MIGLIORARE CONOSCENZA E GESTIONE**

Roberto Seghedoni, *Azienda USL Modena*

- **LA COMUNICAZIONE DEL RISCHIO E LA GESTIONE DELL'INFORMAZIONE**

Elisabetta Tola, *FormicaBlu Bologna*

- **LA PIRALIDE DEL MAIS: BIOLOGIA DI UN INFESTANTE DEL MAIS**

Stefano Maini, *Facoltà di Agraria, DiSTA, Entomologia Università di Bologna*

- **GLI INFESTANTI DEI CEREALI DALLA MATERIA PRIMA AI LAVORATI: AZIONI PREVENTIVE E DI LOTTA**

Elena Bertè, *operatore Barilla*

ore 13.00 PAUSA PRANZO

- **IL MONITORAGGIO E IL CONTROLLO DEGLI INFESTANTI IN AMBIENTE OSPEDALIERO**

Marzio Brighi, *Azienda USL Cesena*

- **AFLATOSSINE E SICUREZZA ALIMENTARE: COSA SAPPIAMO E COSA DOVREMMO SAPERE**

Marco Delle Donne, *Azienda USL Piacenza*

- **IL CONTROLLO ISTITUZIONALE COME GARANZIA PER I CONSUMATORI**

Comando Carabinieri NAS di Bologna

Esercitazione pratica

- **MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO DI ALCUNI REPERTI BIOLOGICI RITROVATI IN DIVERSI AMBIENTI DELLA FILIERA ALIMENTARE**

Claudio Venturelli - Silvia Mascali Zeo

Valutazione dell'apprendimento attraverso prova pratica

Distribuzione questionari di gradimento

www.sicura.info



COMITATO SCIENTIFICO

Segreteria Scientifica:

Antonio Lauriola, Morena Piumi Azienda USL di Modena

Paolo Cozzolino, Azienda USL di Parma
 Antonio Cuccurese, Azienda USL di Reggio Emilia
 Marco Delle Donne, Azienda USL di Piacenza
 Adriana Giannini, Azienda USL di Modena
 Antonio Lauriola, Azienda USL di Modena
 Morena Piumi, Azienda USL di Modena
 Luciana Prete, Azienda USL di Bologna
 Maurizio Rosi, Azienda USL di Reggio Emilia
 Gabriele Squintani, Assessorato alle Politiche Sanitarie Regione Emilia Romagna
 Luigi Verrini, Università Cattolica di Milano

HANNO COLLABORATO:

Augusta Albertini, Azienda USL di Bologna
 Davide Barchi, Assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna
 Maria Rosa Baroni, Food Packages
 Giancarlo Belluzzi, AMNVI
 Giovanni Paolo Biffi, Azienda USL Città di Milano
 Franca Braga, Altroconsumo
 Maria Antonietta Bucci Sabattini, ARPA Regione Emilia Romagna Sezione di Bologna
 Rosa Draisci, Dipartimento di Sanità Alimentare e Animale Istituto Superiore di Sanità
 Emanuele Guidi, Medico Veterinario
 Giuseppe Fattori, Azienda USL di Modena
 Maria Rita Fontana, Azienda USL di Modena
 Roberto La Pira, giornalista tecnologo alimentare
 Paolo Lauriola, struttura tematica epidemiologia ambientale ARPA Emilia Romagna
 Ivano Massirio, Centro Nazionale di Referenza per la Formazione in Sanità Pubblica Veterinaria IZS Brescia
 William Michelini, Azienda USL di Modena
 Giorgio Nannetti, Azienda USL di Modena
 Antonello Paparella, Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università degli Studi di Teramo
 Marco Pierantoni, Assessorato alle Politiche Sanitarie Regione Emilia Romagna
 Luigi Salizzato, SNOP
 Sabrina Severi, Azienda USL di Modena
 Giuseppe Todeschini, Provincia di Modena
 Alberto Tripodi, Azienda USL di Modena
 Claudio Venturelli, Azienda USL di Cesena
 Giovanni Ivano Zecchini, Azienda USL di Modena

**SEGRETERIA SCIENTIFICA**

Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena
 Dipartimento Sanità Pubblica Informo
 Tel. +39 059/21.34.720
 Fax. +39 059/21.34.738
 e-mail: informo@ausl.mo.it
www.ausl.mo.it/informo

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE:

AIVEMP, Associazione Italiana Veterinaria Medicina Pubblica
 ARPA Regione Emilia Romagna
 Arteck snc
 Altroconsumo
 AGREA, Agenzia Regionale per le Erogazioni in Agricoltura Emilia Romagna
 Bioxigen
 CNA Nazionale
 CONFIDA, Associazione Italiana Distribuzione Automatica
 CRPA, Centro Ricerche Produzioni Animali di Reggio Emilia
 NAS, Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
 Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università degli Studi di Teramo
 Europass Parma
 Federconsumatori
 Hylobates
 Istituto Superiore di Sanità
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia sede di Brescia
 Ministero della salute
 PROMO Modena
 Provincia di Modena
 SIVEMP, Sindacato Italiano Veterinari di Medicina Pubblica
 SNOP, Società Nazionale Operatori della Prevenzione
 UVAC Ministero della salute Ufficio di Parma

PATROCINI

Ministero dello Sviluppo Economico
 Istituto Superiore di Sanità
 Provincia di Modena
 Provincia di Bologna
 Provincia di Reggio Emilia
 Comune di Modena
 Assessorato alle Politiche Economiche del comune di Modena
 A.I.V.E.M.P. Associazione Italiana Veterinaria di Medicina Pubblica
 A.N.M.V.I. Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani
 ASS.I.CA. Associazione Industriali delle Carni
 F.N.O.V.I. Federazione Nazionale degli Ordini dei Veterinari Italiani
 Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva
 S.I.V.A.R. Società Italiana Veterinari per Animali da Reddito
 S.I.Ve.M.P. Sindacato Italiano Veterinari Medicina Pubblica

INFORMAZIONI TURISTICHE**Comune di Modena**

Tel 059/20.32.660
 e-mail: iatmo@comune.modena.it
<http://turismo.comune.modena.it>

PRENOTAZIONI ALBERGHIERE

Convention & Travel
 Tel 051/63.75.111
 e-mail: info@conventionandtravel.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

MEDIAGROUP 98 Modena
 Tel. +39 059/36.61.88
 +39 059/27.02.05
 Fax. +39 059/37.05.11
 e-mail: sicura@mediagroup98.com

COORDINAMENTO GENERALE: Modena Esposizioni

Tel. +39 059 /84.83.80 - Fax. +39 059/84.87.90
 e-mail: info@modenafiare.it



**Sala dei 400
1° PIANO**



I NOSTRI SPONSOR

AIAB Associazione Italiana Agricoltura Biologica
ICEA Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale
CSQA - Ente di certificazione di Qualità Agroalimentare e Ambiente
 strada Maggiore, 29 - 40125 Bologna
 Web: www.icea.info • e-mail: icea@icea.info • Tel 051 272986

AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE DI MODENA
 via S. Giovanni del Cantone, 23 - 41100 Modena
 Web: www.ausl.mo.it • Tel 800 033033

BIOXIGEN - STAR KLIMA - Sanificazione ambienti
 via L. Da Vinci, 26 - 31021 Mogliano V.to (TV)
 Web: www.bioxigen.com • e-mail: info@bioxigen.com
 Tel 041 5931151

BUONRISTORO Vending group - Distribuzione automatica
 Via Bonazzi 45/C-D - 40013 Castelmaggiore (BO)
 Web: www.buonristoro.com • e-mail: info@buonristoro.com
 Tel. 051 713556

CIR FOOD - Cooperativa Italiana di Ristorazione
 Via Nobel, 19 - 42100 Reggio Emilia
 Web: www.cir-food.it • Tel 800 836655

EPC PERIODICI - Alimenti & Bevande, igiene, sicurezza e controlli
 Via dell'Acqua Traversa 187/189 - 00135 Roma
 Web: www.epcperiodici.it • Tel 06 332451

ISTITUTO DI RICERCHE AGRINDUSTRIA
 Analisi, ricerche, consulenze in campo agroalimentare
 via Staffette Partigiane, 9 - 41100 Modena
 Web: www.agrindustria.com • Tel 059 310759

N.A.S. Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri
 Ministero della Difesa
 Web: www.carabinieri.it

PROVINCIA DI MODENA - Assessorato all'Agricoltura e Alimentazione
 Via Rainusso, 144 - 41100 Modena
 Web: www.provincia.modena.it
 e-mail: agricoltura@provincia.modena.it • Tel 059 209701

S.A.Z. - SISTEMA ALLEVAMENTO CURA NATURA
 via Imperatora, 18 - 41043 Formigine (MO)
 Web: www.curanatura.it • e-mail: info@curanatura.it • Tel 059 572115

STUDIO ALFA
 Servizi ambientali, soluzioni e controlli - Sicurezza alimentare
 via Monti, 1 - 42100 Reggio Emilia
 Web: www.studioalfa.it • e-mail: studioalfa@studioalfa.it • Tel 0522 550905