



La conformità legale in campo alimentare: nuove priorità e nuove pratiche

A chi è rivolto:

Il corso è rivolto ai responsabili della qualità, degli affari regolatori e a chi segue la compliance alla normativa cogente - italiana ed internazionale - all'interno delle imprese alimentari. Tra il dato tecnico e la normativa liberamente consultabile, vi è la necessità di interpretare - alla luce della giurisprudenza e delle buone prassi - e di organizzarsi per poter assicurare e dimostrare la conformità delle proprie procedure, aggiornandosi continuamente a scenari nazionali, europei e mondiali in continua evoluzione.

Programma:

L'attività in azienda è il presupposto per prevenire e poi affrontare efficacemente ogni possibile contenzioso di natura amministrativa, civile o penale. Per questo è importante verificare ed applicare alcune buone pratiche partendo dall'organizzazione aziendale che comprenda una chiara divisione delle mansioni e deleghe delle funzioni. Queste buone pratiche sono indispensabili anche per prepararsi ai rischi emergenti e ai problemi di sicurezza alimentare che si profilano all'orizzonte, e per gestire la loro comparsa inaspettata nella propria azienda. Per questi motivi è cruciale conoscere le norme sulla vendita e sull'appalto, il concetto di denuncia del vizio, i termini e le modalità, nonché i meccanismi di interferenza delle norme sulla sicurezza alimentare con la disciplina sulla responsabilità civile. Se si è parlato molto di singole norme di etichettatura, in questa fase di internazionalizzazione, la sfida resta spesso l'organizzazione di progetti multi-country, l'aggiornamento e la verifica sistematica - anche solo in mercati UE e negli USA. Alla base della conformità, però, ci deve essere la capacità di predisporre, conservare, analizzare e verificare la documentazione tecnica di prodotto. Esempi pratici, esercitazioni di gruppo e simulazioni guidate daranno la possibilità ai partecipanti di comprendere e contribuire attivamente a tutti i passaggi necessari per affrontare le sfide a cui vanno oggi incontro le aziende del settore alimentare

Perché partecipare?

La nostra assicurazione qualità è organizzata per prevenire il contenzioso legale?

Teniamo davvero conto degli effetti della giurisprudenza sulle norme di sicurezza alimentare, anche nei rapporti di filiera?

Siamo pronti per i rischi e le crisi alimentari dei prossimi anni?

La nostra impresa è pronta a gestire i nuovi rischi legalmente e secondo le migliori pratiche?

Siamo pronti ad organizzare e gestire progetti di etichettatura internazionali per entrare in nuovi mercati? Come si verificano sistematicamente le etichette di alimenti?

Come si prepara e verifica un dossier documentale di prodotto per affrontare filiere complesse?

Agenda, 21 Ottobre 2016 Milano

- 9:30-10:00 Registrazione
- 10:00 Luca Bucchini. **Introduzione**
- 10:15 Vito Rubino. **Il diritto nella pratica della sicurezza alimentare.**
- 11:00 Coffee break
- 11:15 Esercitazione guidata da Vito Rubino. **Alcuni casi pratici.**
- 12:00 Jacopo Angelucci. **La predisposizione e la verifica delle schede tecniche.**
- 12:15 Esercitazione guidata da Jacopo Angelucci. **Schede tecniche.**
- 13:00 Pausa pranzo
- 14:00 Luca Bucchini. **I rischi emergenti nel campo della sicurezza alimentare.**
- 14:45 Armando Antonelli. **La gestione di progetti di etichettatura nazionali ed internazionali.**
- 15:15 Coffee break
- 15:30 Simulazione di gruppo guidata da Jacopo Angelucci ed Armando Antonelli. **Costruzione di etichettatura multi-country con reale progettazione grafica.**
- 17:00 Chiusura dei lavori

Contenuti

- Norme sulla vendita e appalto
- Concetto di denuncia del vizio e lettere di richiamo
- Sicurezza alimentare e responsabilità civile
- Prepararsi ai nuovi rischi alimentari
- Progetti internazionali di etichettatura esercitazioni pratiche e simulazioni
- Dossier di prodotto efficaci
- Esercitazioni pratiche e simulazioni di gruppo



Temi principali

- Norme cogenti
- Sicurezza alimentare e responsabilità civile
- I rischi alimentari del futuro
- Etichette e dossier per internazionalizzazione

Docenti

Vito Rubino è professore di Diritto dell'Unione europea, direttore del Centro di Alta Formazione in Legislazione Alimentare, ed esperto di diritto alimentare.

Luca Bucchini, direttore gestionale di Hylobates, è esperto di rischi alimentari.

Armando Antonelli è consulente regolatorio nel campo dell'etichettatura degli alimenti.

Jacopo Angelucci è specializzato nella valutazione di conformità di prodotti alimentari per conto di operatori dell'e-commerce.

Sede del convegno

Doria Grand Hotel

Via Andrea Doria 22, 20124 Milano

Tel. 02/67411411 – a 300m dalla Stazione Centrale (metro, tram, navetta aeroporti).

Per informazioni ed iscrizioni

Da effettuare entro il 14 Ottobre 2016. In caso di iscrizioni posteriori, l'accettazione sarà subordinata alla disponibilità di posti e confermata entro 1 giorno lavorativo.

La quota di partecipazione è di 250 EUR (+IVA) e comprende:

- ~ materiali didattici
- ~ 6 ore di formazione
- ~ coffee break
- ~ attestato di frequenza

I corsi sono destinati ad un numero limitato di partecipanti e saranno attivati al raggiungimento del numero minimo.

La Segreteria provvederà a comunicare attraverso e-mail l'attivazione del corso a tutti gli iscritti e le modalità di pagamento.

Scheda di iscrizione:

Da compilare ed inviare tramite e-mail a francescabucchini@hylobates.it

Partecipante

Nome.....

Cognome.....

Funzione.....

Email

Cell.....

Azienda

Ragione sociale.....

Indirizzo di fatturazione

Via.....

Città.....

Prov..... CAP.....

P.IVA.....

Tel.....

Fax.....

Autorizzo Hylobates Consulting S.r.l. al trattamento dei miei dati personali in base al d.lgs. 196/03 per la partecipazione all'evento e per l'invio di materiale relativo al corso.

Firma.....