Agrifood & Beverage

GUIDA PRATICA ALL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI - MODULO 3

In programmazione

Descrizione del corso

PREMESSA:

A fronte di un'attenzione sempre crescente, da parte di buyer e consumatori, alle informazioni indicate in etichetta dal punto di vista cogente, nutrizionale, salutistico e ambientale, l'etichettatura degli alimenti rappresenta un processo sempre più critico.

Per tali ragioni è importante conoscere nel dettaglio la normativa di settore, al fine di presentare il prodotto alimentare in modo corretto e consentire ai consumatori di compiere scelte sane e consapevoli.

Il corso si tiene su piattaforma *e-learning* in modalità *web conference*, con una didattica *live* interattiva e con l'ausilio di esempi e casi pratici.

DESTINATARI:

- consulenti e professionisti HACCP
- addetti e responsabili qualità
- responsabili di produzione
- operatori dell'industria agroalimentare
- tecnologi alimentari
- tecnici della prevenzione
- nutrizionisti, dietisti e biologi

• personale impiegato nei settori GDO, HO.RE.CA.

CONTENUTO:

• Ilmodulo ci si concentra sui profili di responsabilità dell'operatore del settore alimentare e delle sanzioni a cui quest'ultimo può andare incontro in caso di violazione della normativa obbligatoria e volontaria.

DOCENTI:

• Prof. Avv. Vincenzo Acquafredda – Partner Trevisan & Cuonzo
• Avv. Roberta Stasi – Counsel Trevisan & Cuonzo

Prerequisiti

Per partecipare a questo corso non sono richiesti prerequisiti.

Certificati/Attestati rilasciati

Ai partecipanti viene rilasciato un attestato di partecipazione

Programma

III modulo – La responsabilità dell'OSA e le sanzioni - 10 novembre 2023

Orario: 09.00 - 13.00

• La responsabilità dell'operatore del settore alimentare: nome o ragione sociale e indirizzo dell'OSA
• La sede di stabilimento
• Paese di origine o luogo di provenienza
• La disciplina sanzionatoria e i d.lgs. 231/2017 e 27/2017
• L'ICQRF, le ASL, i NAS