



Verona

Il **15 gennaio**, presso il Centro Congressi Palaexpo di Veronafiere (Sala Respighi, 1° piano), alle ore 10.00, si terrà il convegno *“From CAD to FORK: Hygienic Design e sicurezza alimentare”*, organizzato da Veronafiere con EHEDG – European Hygienic Engineering & Design Group e l’Università degli Studi di Padova (Master in Progettazione igienica per produzioni alimentari sicure ed efficienti). Si prega di confermare la propria presenza entro il 12 gennaio. info@eurocarne.it

Programma

Dott. Fabrizio de Stefani
DVM ULSS 4 Regione Veneto
Dipartimento di Sanità animale
e sicurezza alimentare

From CAD To Fork: il nuovo paradigma della sicurezza alimentare

- La sicurezza degli alimenti inizia dalla progettazione dell’ambiente di produzione
- Direttiva macchine: la sicurezza alimentare entra in officina
- Nuovi auditor per nuovi audit sulle industrie e le imprese alimentari

Prof. Ing. Gianpaolo Betta
Università degli Studi di Parma
Dipartimento di Ingegneria
industriale
Presidente di EHEDG Italia

Hygienic Design: un obbligo e un’opportunità per costruttori ed utilizzatori di apparecchiature alimentari

- Hygienic Design: cos’è e come si inquadra nella normativa vigente
- Il ruolo della normativa volontaria
- Vantaggi economici derivanti dall’adozione di soluzioni igieniche
- Vantaggi ambientali derivanti dall’adozione di soluzioni igieniche

Prof. Valerio Giaccone DVM
Università degli Studi di Padova
Dipartimento di Medicina
animale, produzioni
e salute (MAPS)

La “nuova” sanificazione delle superfici di lavoro nell’industria delle carni alla luce delle conoscenze su biofilm e Quorum Sensing microbico

Nuovi protocolli di detersione e disinfezione delle macchine e delle superfici di lavoro alla luce dei due nuovi approcci alla dinamica di popolazione microbica

Dott.ssa Antonia Ricci DVM
Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Venezie, SCSL Analisi del rischio
e sorveglianza in sanità pubblica

L’approccio dell’EFSA nella modernizzazione dell’ispezione delle carni: l’impatto delle tecniche di macellazione sulla diffusione dei patogeni alimentari

Prof. Ing. Roberto Caracciolo
Università degli Studi di Padova
Dipartimento di Tecnica
e gestione dei sistemi industriali (DTG)

Hygienic design ed aspetti progettuali nelle macchine automatiche per l’industria alimentare

- Problematiche progettuali
- Componentistica food grade
- Acciai inossidabili, trattamenti superficiali e lavaggi
- Costo di soluzioni igieniche e riconoscimento del mercato

