

I CONTROLLI UFFICIALI

Diritti e Doveri degli operatori del settore alimentare

L'evento si prefigge di inquadrare il tema dei Controlli Ufficiali dal punto di vista dei diritti e doveri degli operatori alla luce della normativa e della giurisprudenza di riferimento che garantisce la tutela della salute pubblica.

Il corso si rivolge in particolare alle aziende che operano nel settore alimentare e mira a fornire le conoscenze necessarie alla gestione dei sopralluoghi da parte degli organi di vigilanza

Programma

Docente: Avv. Samantha Nesi
Studio Legale Avv. Gaetano Forte (FE)

ore 9.00

- **Chi controlla gli operatori del settore alimentare:** soggetti e competenze specifiche attribuite dalla normativa
- **Quali poteri hanno le autorità di vigilanza:** verifica del corretto svolgimento del controllo ufficiale, nel rispetto reciproco dei diritti del controllante e del controllato
- **Obblighi e difese:** verifica di quali obblighi sono posti a carico del soggetto controllato e quali difese può porre in essere in sede di controllo ufficiale
- **Come gestire il sopralluogo:** quali informazioni e documentazione il controllante può legittimamente acquisire

ore 10.45 – coffee break

- **Il campionamento:** normativa di riferimento in relazione ai campionamenti sulle principali matrici alimentari. Diritti e doveri degli operatori in sede di campionamento ufficiale
- **Le analisi:** normativa di riferimento per le analisi su matrice deperibile o non deperibile. Interpretazione giurisprudenza del «diritto di difesa» ex art. 223 Disp. Att. c.p.p.
- **Le allerte sanitarie:** casi di attivazione del sistema di allerta. Diritti dell'operatore in caso di attivazione del sistema di allerta e obblighi dell'Autorità di Vigilanza



- **Ritiro o Richiamo del prodotto:** obblighi dell'operatore in caso di accertamento di non conformità ai sensi del Reg. Ce 178/02
- **Il sistema sanzionatorio:** sanzioni di natura penale, ovvero amministrativa in caso di accertata non conformità

ore 13.00

- **Verifica dell'apprendimento:** questionario a risposta multipla
- **Compilazione scheda di gradimento evento**

Informazioni

il corso verrà attivato al raggiungimento di un minimo di 10 iscrizioni

Destinatari

Tutte le figure professionali interessate alle tematiche oggetto del corso

- aziende private (consulenti, responsabili qualità, ecc.)

Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure:

- medici veterinari
- biologi
- medici
- chimici
- dietisti
- tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
- tecnici sanitari di laboratorio biomedico

Durata del corso: 4 ore | Crediti ECM: 4.5

Quando: 19 novembre 2014 dalle ore 9.00 alle 13.30

Dove: presso la Sala Orus dell'IZSve, Legnaro (PD) | [» come raggiungerci](#)

Quota di iscrizione: € 80 + marca da bollo (€ 2,00) = **tot. € 82.00**

(la quota di iscrizione comprende il coffee break e il materiale didattico)

Scadenza iscrizioni: 12 novembre 2014

iscriviti

Per informazioni

Segreteria CFP - Centro di Formazione Permanente

Manuela Cassani | ☎ 049 8084145 | ✉ cfp@izsvenezie.it | 🌐 <http://formazione.izsvenezie.it>