

Sicurezza alimentare. Materiali e oggetti a contatto con alimenti



Venerdì 17 giugno 2011

Le problematiche relative alla sicurezza alimentare sono un argomento più che mai attuale e rappresentano un punto fondamentale nella tutela della salute pubblica. La globalizzazione dei mercati e la notevole complessità dei processi produttivi impongono la regolamentazione di tutti gli aspetti sia dell'organizzazione degli interscambi, sia delle metodologie di produzione.

In tale contesto particolare importanza hanno i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti, quali ad esempio pentole, posate, piatti e bicchieri, i recipienti e contenitori, le pellicole-fogli etc. che, proprio per tale motivo, sono ormai disciplinati sia da provvedimenti nazionali che comunitari.

Il corso "[Materiali e oggetti a contatto con alimenti: quadro legislativo e norme applicabili per garantire la sicurezza alimentare](#)", organizzato da UNI e CSQA a Milano per il giorno **30 giugno** prossimo, analizza la legislazione vigente (Regolamenti e Direttive europee) e le norme tecniche dedicate al tema della sicurezza alimentare. Verrà in tal modo fatta chiarezza sul comportamento da tenere all'interno della filiera alimentare e sarà indicato che cosa occorra realizzare a livello di sistema qualità, controllo qualità e conformità dei prodotti.

Il corso è rivolto ad aziende alimentari, alla distribuzione organizzata, a produttori di materiali e oggetti a contatto con alimenti, alle ASL/controllori

Centro Formazione UNI

Via Sannio, 2 - 20137 Milano

tel. oppure 70024440, fax 02 70024411

e-mail: formazione@uni.com