

A.S.L. TO4

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

DIRETTORE
DR. GIOVANNI MEZZANO

S.C. SERVIZIO VETERINARIO AREA C

Responsabile dell'evento

Dr. Luca Nicolandi
Tel. 011/8212371

Segreteria organizzativa

S.S. Servizio Veterinario Area C

Sede di Settimo T.se
011/8212371

Fax. 011/89050074

e-mail:

vetc.settimo@aslto4.piemonte.it

Comitato organizzatore

Dr.ssa Emma Della Torre,
Dr. Fabrizio Goitre,
Dr.ssa Daniela Ferrero

RELATORI

A. Bellio	IZS PLVDA
M. Daveni	COLDIRETTI
D. Ferrero	ASL TO 4
F. Martucci	IZS PLVDA
L. Nicolandi	ASL TO 4
G. Tallone	AGENFORM
A. Tropini	ARAP
C. Visca	ASL TO 4
P. Vittone	LAB CCIAA

L'iscrizione al corso è gratuita, può avvenire attraverso l'invio della scheda di iscrizione presso la segreteria:

con un telefonata al numero	con un fax al numero	con una email all'indirizzo
0123/301730	0123/301728	vetc.lanzo@aslto4.piemonte.it

Cirìe

con un telefonata al numero	con un fax al numero	con una email all'indirizzo
0124/654186	0124-654160	vetc.ivrea@aslto4.piemonte.it

Rivarolo

Le iscrizioni verranno ritenute valide, senza ulteriori conferme e in base all'ordine di arrivo, sino alla capienza della sala ospitante.

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Cirìe, Chivasso e Ivrea

In collaborazione con

AGENFORM, ASS. CASARE E
CASARI, COLDIRETTI, LAB. CCIAA,
ARAP

Presenta



VIII° Corso per titolari di caseifici aziendali

“Cosa vuol dire latte”

21/11/2018 - CIRIE

Salone COOP – Strada per Robassomero

28/11/2018 - RIVAROLO C.VESE

Sala Riunioni Coldiretti – Corso Indipendenza 50

INTRODUZIONE

Il D.D. 692/2012 della Regione Piemonte richiede agli operatori delle ASL di “attivare forme di collaborazione con le Associazioni di categoria per la definizione di indirizzi per l’autocontrollo nelle microimprese.”

Questo principio è confermato e rafforzato dalla “Comunicazione della Commissione relativa all’attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP” del 30/07/2016 che indica come “le autorità competenti possono, se necessario, contribuire a sviluppare attività di formazione, in particolare nei settori scarsamente organizzati o che si dimostrano insufficientemente informati.

Proprio richiamando questi concetti questo Servizio organizza questo evento di formazione sottolineando come “la formazione debba essere adeguata alla natura e alle dimensioni dell’impresa”.

DESTINATARI DEL CORSO

Tutti coloro che operano in :

- Caseifici aziendali**
- Caseifici Artigianali**
- Stagionature di formaggi**
- Riconfezionamento di formaggi**

Sono invitati anche coloro che hanno intenzione di operare nel settore nel prossimo futuro

PROGRAMMA

9.45 – 10.00

Saluto dei partecipanti e introduzione al corso

Giovanni Mezzano ASL TO 4

10.00 – 10.20

Il latte come prerequisito: cosa non può mancare in un piano di controllo

Luca Nicolandi ASL TO 4

10.20 - 10.40

L’efficacia della gestione aziendale sulla sicurezza alimentare: prevenire è meglio che curare

Alessandra Tropini ARAP

10.40 - 11.00

Inibenti nel latte: il laboratorio a tutela di sicurezza e qualità del prodotto

Francesca Martucci IZS PLVDA

11.00 – 11.20

Criteri igienico sanitari del latte crudo alla stalla: criticità del nostro territorio.

C. Visca ASL TO 4

11.20 – 11.40

Il latte come materia prima: differenze di approccio in base al rischio

Mauro Daveni COLDIRETTI

11.40 – 12.00

Cosa succede al latte durante la coagulazione-

Guido Tallone AGENFORM

12.00 – 12.20

Qualità del latte e possibili ripercussioni microbiologiche sulla produzione di formaggi

Alberto Bellio IZS PLVDA

12.20 – 12.40

Latte pastorizzato: denominazioni, requisiti di qualità ed etichettatura

Paolo Vittone LAB CCIAA

12.40 – 13.00

Il piano di controllo integrato 2018 (PAISA) dell’ASL TO 4 per il settore lattiero caseario

Daniela Ferrero ASL TO 4

13.00 – 13.30

Assaggi di formaggi di azienda agricola

A CURA DELL’ASSOCIAZIONE CASARI E CASARE

