PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 20 - numero 4204 di Lunedì 26 marzo 2018

Agroalimentare: la nuova sfida per la sicurezza

Una giornata di convegno e workshop. A Exposicuramente: la sicurezza alimentare dalla terra alla tavola.

Alla Fiera di Brescia un rinnovato interesse sui temi della salute e sicurezza. Riprende sotto la sigla di "Exposicuramente" una bella stagione che aveva visto questo modello espositivo, voluto e sostenuto da AiFOS e da Matteo Meroni (direttore di Puntosicuro), costituito da workshop ed incontri specifici e di alto livello. La formula dei workshop semplici e veloci è, poi, stata ripresa da altri organizzatori di eventi ma della scientificità della proposta iniziale ne è rimasta solo la brevità e non, sempre, il livello tecnico e scientifico della proposta.

"Exposicuramente" a Brescia nella giornata del 10 aprile riprende una tradizione di qualità, non solo nella proposta convegnistica ma, soprattutto, di partecipazione all'evento. La nuova edizione di "Exposicuramente" si focalizza sul tema della sicurezza alimentare che è sempre più al centro dell'attenzione dei consumatori e delle imprese, per le quali costituisce anche importante elemento di competitività sui mercati internazionali.

In sintesi potremmo dire che si porta avanti la tematica dell'EXPO 2015 di Milano che trova a Brescia un luogo ideale di incontro e confronto in quanto il territorio bresciano è sicuramente tra i primi posti nel settore agroalimentare del nostro paese. Da qui anche i modelli formativi proposti che fanno un passo avanti passando dalla sola sicurezza in agricoltura al complesso e completo tema dell'agroalimentare. Non si tratta solo di un cambio di parole ma di una visione strategica differente e complessiva. Le differenze, che potremmo definire, dalla terra alla tavola presentano la tematica della salute e sicurezza relativa ad una complessa filiera dove ogni elemento è strettamente collegato all'altro.

L'argomento nelle sue molteplici sfaccettature, anche con riferimento alla tutela degli operatori coinvolti nella filiera alimentare, sarà al centro del convegno, di una intera giornata, che **l'Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro** (AiFOS) ha organizzato - in collaborazione con l'azienda speciale della camera di commercio, Pro Brixia - dal titolo "***Exposicuramente: la sicurezza alimentare dalla terra alla tavola***". L'iniziativa si svolgerà a **Brescia martedì 10 aprile** all'interno del **Brixia Forum** di via Caprera, 5 e si articolerà in una sessione plenaria mattutina che vedrà la partecipazione di illustri esponenti del settore, ed una pomeridiana, focalizzata su 5 workshop paralleli monografici con specifici approfondimenti tecnici.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CODE] ?#>

Il parterre degli interventi moderati dall'avv. Dario Dongo, giornalista di greatitalianfoodtrade.it viene introdotto con un inquadramento giuridico dell'Avv. Lorenzo Fantini, Giuslavorista e Direttore dei Quaderni della Sicurezza AiFOS. Seguirà il Dr. Fabrizio Speziani, Direttore Sanitario ATS Brescia che parlerà del *ruolo dell'Azienda Territoriale Sanitaria nei controlli sulla sicurezza alimentare. Un intervento tecnico sulla sicurezza nei trattamenti fitosanitari è affidata all'*Ing. Domenico Pessina, Prof. Ordinario dell'Università degli Studi di Milano, Dipartimento Scienze Agrarie e Ambientali.

*Un rappresentante dell'*EFSA (European Food Safety Authority) sulla s*alute e benessere degli animali ed il* Dr. Paolo Daminelli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna *su "Trasmissione di patologie alimentari legate alle produzioni agricole".*

Il Dr. Sabatino De Sanctis, Medico Competente *presenterà un video con un intervento "Siamo quello che mangiamo" cui seguirà la* dietista Veronica Bignetti con la *corretta alimentazione tra vita e lavoro. La mattinata si concluderà con un caso di studio aziendale: Centrale del Latte S.p.A.* a cura del Dr. Antonio Fierro.

Nel pomeriggio si svolgeranno 5 workshop, con partecipanti a numero limitato, che discuteranno ed analizzeranno i seguenti temi:

- *Benessere animale: il corretto utilizzo degli antibiotici* - Docente: Dr. Francesco Brescianini, Direttore del Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale ATS Brescia
- *Imballaggio, distribuzione e MOCA (materiali, oggetti a contatto con gli alimenti)* - Docente: Dr Matteo Fadenti, Tecnico della Prevenzione
- *Certificazioni volontarie di sistema ed ispettive nel settore alimentare* - Docente: Avv. Dario Dongo, Giornalista per greatitalianfoodtrade.it
- *Globalizzazione e igiene alimentare* - Docente: Dr Ruggero Pettoello, Dirigente Responsabile UO Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ATS Brescia
- *Semplificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare* - Docente: Dr. Giovanni Laverda, Quality Assurance Manager e consulente esperto in igiene alimentare

Un programma complesso ed impegnativo che vuole incidere sulle conoscenze del comparto e che riguarda non solamente i tecnici e gli esperti di settore ma apre un ventaglio di interesse in molti operatori e consulenti della sicurezza consapevoli che l'agroalimentare è e sarà nei prossimi anni uno dei punti fondamentali dello sviluppo del paese.

Un convegno quindi, anche per imparare ed apprendere, conoscere e migliorare le performance. "**Exposicuramente: la sicurezza alimentare dalla terra alla tavola**", Convegno di studio e approfondimento, serio e responsabile, con iscrizione obbligatoria, ed un contributo di ? 60 per l'intera giornata (pranzo compreso). Questo è il link per avere informazioni, visualizzare il programma e iscriversi: http://aifos.org/home/eventi/intev/convegni_aifos/exposicuramente

Con crediti di aggiornamento professionale.

Rocco Vitale

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it