

## **I controlli ufficiali sugli alimenti dopo il nuovo Regolamento UE 625/17. Come prepararsi?**

*Che cosa cambia per gli operatori e per le autorità.  
Rischi e responsabilità connessi all'attività di controllo.*

*Relatore: Avv. Chiara Marinuzzi, esperta in Diritto agroalimentare,  
normative igienico sanitarie, etichettatura dei prodotti alimentari*

### **QUANDO**

**Martedì 28 maggio 2019**

### **DOVE**

**BOLOGNA, HOTEL MICHELINO, via Michelino 91**

### **OBIETTIVI**

- ✔ Per capire **in quali modalità** e da parte **di quali autorità** può subire un controllo nella Sua azienda.
- ✔ Per **prepararsi per tempo alle nuove regole** imposte dal Regolamento UE 625/17 in vigore dal 2019!
- ✔ Per capire **come gestire il sopralluogo** e **quali informazioni e documenti** possono legittimamente essere acquisiti dalle autorità.
- ✔ Per capire **come deve avvenire il campionamento**.
- ✔ Per sapere **quando è possibile chiedere una controperizia** e **in quali modalità**.
- ✔ Per conoscere i rischi in caso di **ritiro, richiamo del prodotto e allerte sanitarie**.
- ✔ Per **dissipare ogni dubbio, comprendere gli errori effettuati e sanarli in tempo**.



**DURANTE LA GIORNATA POTRA' FORMULARE QUESITI SPECIFICI  
ALLA RELATRICE E OTTENERE RISPOSTE PERSONALIZZATE!**

### **PER CONTATTARCI**

**Professional Academy**

**Tel. 0376/391645**

**FAX 0376/1582116**

**[info@infoacademy.it](mailto:info@infoacademy.it)**

**[www.infoacademy.it](http://www.infoacademy.it)**

# I controlli ufficiali sugli alimenti dopo il nuovo Regolamento UE 625/17. Come prepararsi?

*Che cosa cambia per gli operatori e per le autorità.  
Rischi e responsabilità connessi all'attività di controllo*

**BOLOGNA, 28/05/2019 - HOTEL MICHELINO**

## Destinatari / A chi è rivolto

- Titolari d'azienda
- Responsabili Qualità e Sicurezza
- Responsabili Legali
- Consulenti d'impresa

## Perché partecipare?

- Per comprendere **come cambieranno le procedure di controllo** da parte dell'autorità competente, dopo il nuovo Reg. 625/17.
- Per **conoscere diritti e doveri** degli operatori in caso di controllo.
- Per comprendere **come gestire il sopralluogo** e conoscere **quali documenti e dati possono essere legittimamente ispezionati**.
- Per apprendere **come avvengono le analisi e i campionamenti**.
- Per sapere **come comportarsi in caso di allerta sanitaria, richiamo o ritiro** dei prodotti.
- Per conoscere **l'impianto sanzionatorio** e agire evitando errori sia procedurali che operativi.
- ➔ **Particolare attenzione verrà riservata all'analisi di casi pratici.** Durante il seminario sarà possibile formulare quesiti specifici e ottenere risposte personalizzate in base alle proprie esigenze, per ricevere chiarimenti e fugare eventuali dubbi.



**Relatrice: Avv. Chiara Marinuzzi** - Studio Legale Avv. Forte di Ferrara, Diritto penale, agroalimentare, sicurezza alimentare e informazione ai consumatori.

## Programma della giornata

**REGISTRAZIONE PARTECIPANTI: 9.00-9.30**

**SESSIONE MATTUTINA: 9.30-13.00**

- **Il nuovo Regolamento 2017/625 e la scadenza 2019. Come prepararsi?**
- Oggetto del controllo: quadro normativo di riferimento
- Il Reg. n. 178/2002: il ruolo dell'Agenzia Europea per la sicurezza alimentare
- Compiti e poteri delle autorità competenti
- Compiti e diritti dell'operatore
- Il diritto alla controperizia
- Controlli sulle vendite a distanza
- Il rating dell'operatore
- **Il contesto normativo generale**
- Il Re. 178/02 e le norme sulla sicurezza alimentare
- L'igiene dei prodotti alimentari e di origine animale

**SESSIONE POMERIDIANA: 14.00-17.00**

- **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 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
- **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"
- **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
- **Il sistema sanzionatorio**

**QUESTION TIME: 17.00-17.30**

## Materiale didattico

Compresi nel prezzo d'iscrizione anche i materiali relativi al seminario (**slides e dispense**), che verranno rilasciati su un apposito portale ad accesso riservato.

## MODULO D'ISCRIZIONE

Corso pratico di formazione in aula

### **I controlli ufficiali sugli alimenti dopo il nuovo Regolamento CE 625/17. Come prepararsi?**

**Che cosa cambia per gli operatori e le autorità. Rischi e responsabilità  
connessi all'attività di controllo**

**Per iscriversi inviare il presente modulo via fax al n. 0376/1582116**

Sì, desidero iscrivermi al corso di formazione in aula:

**I controlli ufficiali sugli alimenti dopo il nuovo Regolamento UE 625/17?**

**Come prepararsi?**

[300178]

**BOLOGNA, Hotel Michelino, via Michelino 91 - Martedì 28/05/19**

Prezzo per partecipante: € 398,00 + IVA

**POSTI LIMITATI (MAX 20):** i posti disponibili verranno assegnati in funzione dell'ordine di arrivo.

**SCONTO 20% per iscrizioni entro l'11 febbraio 2019 (€ 318,40 + IVA)**

Ulteriore sconto del 10% per 2 o più partecipanti della stessa azienda.

- ✓ **FORMAZIONE PERSONALIZZATA:** a tutti gli iscritti verrà inviata una **SCHEDA DI PROFILAZIONE** della propria azienda da compilare e reinoltrare via email prima dell'inizio del corso. I dati inseriti verranno utilizzati dal docente per allineare i contenuti del corso alle reali caratteristiche e problematiche delle aziende partecipanti.

**Modulo d'iscrizione** (si prega di scrivere in stampatello in modo leggibile)

[69/19]

Intestatario Fattura.....

Partecipante/i (Nome e Cognome) .....

Partita IVA ..... Codice Fiscale.....Codice SDI.....

Via ..... n° ..... CAP ..... Città ..... Provincia .....

Telefono ..... Fax ..... Email .....

Data, Firma e Timbro per accettazione: .....

**INSERIRE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UN'ESPOSIZIONE MIRATA DEI CONTENUTI DA PARTE DEL NOSTRO ESPERTO**

**Di cosa si occupa la Sua azienda? Qual è il Suo ruolo aziendale?**

**Vuole formulare un quesito? Riceverà una risposta personalizzata!**

Sottoscrivendo il presente ordine confermo di aver preso visione dell'informativa, pubblicata sul sito "infoacademy.it" al seguente link <https://www.infoacademy.it/Privacy.html> per il trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità in essa indicate e previste. Per ogni ulteriore informazione sul trattamento dei tuoi dati, contattatami all'indirizzo [info@infoacademy.it](mailto:info@infoacademy.it) Ti ricordiamo, altresì, che puoi opporli in ogni momento al trattamento dei tuoi dati personali se esso è fondato sul legittimo interesse, inviando la tua richiesta ad Aidem all'indirizzo [info@infoacademy.it](mailto:info@infoacademy.it)

DISDETTA: L'eventuale disdetta al Seminario dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 5° giorno lavorativo precedente la data d'inizio dello stesso. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione. ORGANIZZAZIONE: In caso di circostanze imprevedibili AIDEM Srl si riserva il diritto di operare eventuali cambiamenti di data, programma o docenti. Il Seminario si svolgerà al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti. Con la firma del presente modulo di iscrizione si danno per lette e accettate le condizioni generali, pubblicate sulla pagina web [www.infoacademy.it/contatti](http://www.infoacademy.it/contatti)

*Professional Academy (marchio AIDEM SRL) - Via Spinelli 4 - 46047 - Porto Mantovano (MN)*

*P.IVA 02386580209 - TEL. 0376.391645 - FAX 0376.1582116 - [info@infoacademy.it](mailto:info@infoacademy.it) - [www.infoacademy.it](http://www.infoacademy.it)*