

Security Food Excellence 2010

Bologna, 11 Marzo 2010 - Grand Hotel Baglioni

“Gestione della Sicurezza, Qualità e Tracciabilità nella Filiera Agro-Alimentare”

Global Networking Strategies organizza un evento esclusivo per il comparto dell'agro-alimentare italiano in cui esperienze aziendali di successo e testimonianze eccellenti da parte di esperti del settore si alterneranno per approfondire le tematiche più attuali del momento. Prevenire il rischio di contaminazione, gestire il rischio con il consumatore, garantire sicurezza e igiene del prodotto, etichettare prodotti a norma di legge, eccellere nella logistica della filiera agro-alimentare, garantire la sicurezza anche attraverso il packaging, conoscere quali sono i criteri microbiologici applicabili, gestire gli alert Europei e gli alert rapidi, conoscere gli standard di certificazione internazionali sono solo alcuni dei temi che questo evento unico approfondirà offrendone l'opportunità di cogliere in anticipo le nuove sfide del mercato

Perche' Partecipare:

Per avere un confronto sulle procedure di tutela della salute dei consumatori, degli operatori e degli animali.

Per capire come identificare e gestire i rischi in modo efficace al quale potrebbero essere esposte le aziende della filiera

Per assicurare la garanzia di sicurezza e qualità dei prodotti food e il loro rapporto con il consumatore

Per conoscere le possibilità di produzioni sostenibili

Per garantire requisiti di sicurezza igienico-sanitario su tutta la filiera agroalimentare e di conformità legale dei prodotti

Gold Sponsor



Il Panel di Esperti:

Vittorio Silano

Presidente del Comitato Scientifico
European Food Safety Authority

Agostino Macri'

Direttore Dipartimento Sanita' Alimentare e Animale
Istituto Superiore di Sanita

Marco Omodei Sale'

Area Customer Manager - North Italy
DNV

Daniele Malin

Responsabile della Sicurezza di Prodotto
Conserve Italia

Federico Marotta

Quality Assurance Manager
Plada - Plasmon Dietetici Alimentari

TBA

Direttore Sicurezza e Qualita'
Ferrarelle

Nicola Caramaschi

Direttore Qualita' Sicurezza e Ambiente
Autogrill Italia Spa

Andrea Artoni

Responsabile Qualita' e Sviluppo
Conad

Giovanni Sorlini

Direttore Sicurezza e Qualita'
Gruppo Cremonini



08:30 RegISTRAZIONI e Welcome Coffee
09:00 Apertura dei lavori da Parte del Chairman

LA GESTIONE DELLA SICUREZZA AGROALIMENTARE NELLA MEDIA E GRANDE IMPRESA

09:20 OPENING ADDRESS

Nutritional and Health Claims in the Food Sector: Recent Developments and Future Perspectives

- Tipologie di indicazioni previste dalla normativa comunitaria ivi incluse quelle nutrizionali, quelle funzionali e quelle relative alla riduzione del ciclo di malattia o allo sviluppo e alla salute del bambino: indicazioni borderline e indicazioni comparative
- Procedure amministrative previste per l'autorizzazione delle diverse citate tipologie di indicazione
- Criteri scientifici e tecnici per la valutazione delle diverse tipologie di indicazioni nel quadro dei procedimenti autorizzativi
- Profili nutrizionali
- Stato di attuazione del Regolamento 1924/2006 e indicazioni autorizzate finora
- Questioni problematiche e possibili sviluppi futuri
- Conclusione sul conseguimento o meno degli obiettivi perseguiti da questa Normativa Comunitaria

Vittorio Silano, Presidente del Comitato Scientifico, **European Food Safety Authority**

09:40 CASE STUDY

Gestione delle European Alert e del Meccanismo di Comunicazione Rapido del Rischio Alimentare (Rapid Alert System for Food and Feed)

- Modalità operative in caso di riscontro di frode tossica o di prodotti nocivi o pericolosi per la salute pubblica
- Procedure di completezza delle informazioni e tempestività della comunicazione
- Analisi delle misure di allerta adottate
- Esempi pratici

TBA, Direttore Sicurezza e Qualità, **Ferrarelle**

10:10 CAFFE' E NETWORKING

10:40 EXPERTISE ADDRESS

Evoluzione nella Certificazione Internazionale per la Valorizzazione del Prodotto: FSSC 22000 per la Sicurezza Alimentare

- Misure adottate per l'implementazione dello standard internazionale
- La gestione della sicurezza agro-alimentare lungo tutta la filiera agro-alimentare
- Modalità di utilizzo a livello italiano e internazionale
- Vantaggi e criticità

Marco Omodei Sale, Area Customer Manager - North Italy, **DNV**

11:10 CASE STUDY

Internazionalizzazione e Pratiche sulla Sicurezza Alimentare: il Gruppo Cremonini

Giovanni Sorlini, Direttore Sicurezza e Qualità, **Gruppo Cremonini**

11:40 KEY NOTE ADDRESS

Ricerca Scientifica e Valutazione dei Rischi Alimentari: Presente e Futuro

- Definizione dell'analisi dei rischi (valutazione, comunicazione e gestione)
- Strutture preposte alla valutazione e comunicazione dei rischi
- Criteri per la valutazione scientifica dei rischi
- Domanda di dati di ricerca scientifica
- Argomenti prioritari per la ricerca scientifica nel settore delle produzioni alimentari
- Necessità di una sensibilizzazione "politica" al problema della ricerca nel settore alimentare
- Proposte operative per una migliore organizzazione della ricerca

Agostino Macri, Direttore Dipartimento Sanità Alimentare e Animale, **Istituto Superiore di Sanità**

12:10 PANEL DISCUSSION INTERATTIVA

Operatori e Istituzioni a Confronto sulla Sicurezza Agro-Alimentare

- La gestione del rischio con il consumatore
- Gestire la sicurezza e l'igiene del prodotto
- Analisi delle criticità

La Sessione sarà Moderata dal Chair

12:50 Q&A Session con i Relatori della Giornata

13:00 Pranzo e Networking

14:20 CASE STUDY

La Valutazione dei Fornitori di Prodotti a Marchio Proprio: il Sistema CONAD

- Pratiche di valutazione dei fornitori per la garanzia di un prodotto sicuro di qualità
- Definire la posizione verso gli standard proprietari

Andrea Artoni, Responsabile Qualità e Sviluppo, **CONAD**

14:50 CASE STUDY

Safety come Mission di Autogrill: dal Safety Food alla Garanzia di un'Azienda Sostenibile

- Garantire la sicurezza alimentare in tutta la filiera
- Il ruolo dei fornitori, dipendenti, clienti
- Procedure pratiche per conciliare sicurezza alimentare, prodotti del territorio e sostenibilità

Nicola Caramaschi, Direttore Qualità, Sicurezza e Ambiente, **Autogrill Italia**

15:20 CASE STUDY

La Gestione della Tracciabilità per il Controllo dei Rischi come Valore Aggiunto per il Made in Italy

- Vantaggi della conoscenza completa della filiera di un'azienda di conserve vegetali
- La tracciabilità per conoscere la provenienza di tutti gli ingredienti
- La rintracciabilità completa per ridimensionare i danni in caso di allerte

Daniele Malin, Responsabile della Sicurezza di Prodotto, **Conserve Italia**

15:50 Caffè e Networking

16:20 CASE STUDY

Gestione della Sicurezza e dei Rischi da Contaminazione: Prevenzione e Soluzioni Pratiche

- L'analisi del rischio da possibili contaminazioni ambientali
- Valutazione del danno economico
- Valutazione della problematica ambientale
- Sistemi di prevenzione del rischio

Federica Marotta, Quality Assurance Manager, **Plada - plasmon Dietetici Alimentari**

17:00 PANEL DISCUSSION INTERATTIVA

L'Eccellenza nella Sicurezza Agro-Alimentare per la Garanzia nella Salute dei Consumatori, degli Operatori e degli Animali

- Evoluzioni presenti e nel breve futuro
- Confronto tra operatori - istituzioni - consumatori
- Questioni aperte e valutazioni

17:30 Q&A con i Relatori

17:40 Chiusura dei Lavori da Parte del Chairman

17:50 Fine della Conferenza