

CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE



Massa Carrara

Le problematiche relative alla sicurezza alimentare rappresentano un argomento di stretta attualità e un aspetto fondamentale nella tutela della salute del consumatore e della responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare.

I rischi alimentari, le corrette modalità di trattamento degli alimenti, i controlli posti in essere dagli organi preposti a garantire la sicurezza alimentare e le procedure da seguire per evitare di incorrere in sanzioni da parte dell'autorità competente, sono temi che non devono trovare impreparate le imprese delle trasformazioni degli alimenti e della ristorazione (**ristoranti, pizzerie, bar attivi anche per la sola stagione estiva presso stabilimenti balneari, chioschi, etc..**).

Al fine di approfondire tali argomenti CNA organizza un incontro gratuito per le imprese associate con il personale dell'ASL Toscana Nord Ovest preposto ai controlli.

L'incontro sarà un momento di confronto costruttivo tra gli OSA ed il personale ispettivo sulle principali criticità riscontrate durante i controlli e su quali aspetti le imprese devono porre maggiore attenzione durante il proprio ciclo produttivo.

L'iniziativa di terrà:

Martedì 28 novembre 2023 ore 15.30

Sala Corsi CNA

V.le Galileo Galilei, 1/A, 54033 Avenza MS

SALUTI

Andrea Borghini

Presidente Alimentaristi CNA Massa Carrara

Silvio Marchiori

Presidente Balneari CNA Massa Carrara

INTERVENGONO

Dott.ssa Lara Nicodemi - Dirigente Veterinario/Sostituto Responsabile UF Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria;

Dott. Andrea De Vincenti - Resp. U.O.S. Professioni Sanitarie della Prevenzione in ambito SASPV **Zone Apuane, Lunigiana** e Versilia;

Dott. Stefano Genovesi - Coordinatore Tecnici della Prevenzione UF SASPV **zona Apuane e Lunigiana**.

DOMANDE E RISPOSTE

Segreteria Organizzativa:
Marchi Elisabetta tel 0585/852941
e mail: cna.carrara@cna-ms.it

Seminario