

## Corso di formazione



### Titolo del corso

**Le norme nazionali e comunitarie in tema di controlli ufficiali: la nuova proposta di Regolamento e il problema delle frodi alimentari**

### Destinatari del corso

Il corso è destinato in primo luogo ai **titolari di aziende alimentari, ai responsabili qualità e ai supply chain manager**, ma è di sicura utilità anche per consulenti ed Autorità di controllo.

### Obiettivi del corso

**L'obiettivo del corso è quello di fornire all'operatore i mezzi concreti per comprendere i procedimenti sanzionatori (amministrativi e penali), i propri diritti e doveri.**

Durante il corso sono esaminate le principali problematiche relative alle procedure di campionamento ed analisi degli alimenti. Sono anche fornite indicazioni pratiche su come prepararsi ad un'ispezione da parte dell'Autorità competente e gestirla in maniera ottimale.

Nella seconda parte del corso sono anche esposte strategie pratiche in tema di gestione della crisi e delle allerte sanitarie e di prevenzione delle frodi non intenzionali (vedi caso Horsemeat Scandal), con esposizione di casi pratici. Dal 14 dicembre 2019 entrerà inoltre in applicazione il nuovo Regolamento Europeo sui controlli ufficiali (Reg. UE 2017/625): il docente fornirà un quadro delle novità e della situazione attuale.

### Contenuti

- La normativa italiana di riferimento
- Autorità competenti e possibili sovrapposizioni/difetti di coordinamento
- I principi generali in materia di sanzioni amministrative (L. 689/1981)
- Requisiti dei verbali di accertamento/contestazione di sanzione amministrativa e garanzie per l'operatore
- Campionamento e analisi: esame delle differenti procedure applicabili e delle garanzie per l'operatore
- I vari tipi di sequestro applicabili e altri provvedimenti da parte dell'Autorità sanitaria, sui prodotti commercializzati in Italia o importati
- Come gestire le ispezioni da parte delle Autorità
- Differenza tra responsabilità amministrativa e penale

## Corso di formazione



- Responsabilità penali: i principali reati alimentari (sentenze/casi pratici)
- Responsabilità amministrative (sentenze/casi pratici)
- Allerta sanitarie: presupposti
- Strategie di gestione della crisi
- Il nuovo Regolamento UE sui controlli ufficiali (Reg. UE 2017/625)
- Cenni di strategie di prevenzione delle frodi alimentari

### **Durata**

7 h

### **Attestati**

Ai partecipanti al corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione

### **Per informazioni e preventivi**

Per richiedere informazioni e preventivi sul corso è possibile compilare l'apposito spazio previsto sul sito [www.isevenservizi.it](http://www.isevenservizi.it) nell'area destinata ai servizi formativi oppure inoltrare una e-mail al seguente indirizzo: [info@isevenservizi.it](mailto:info@isevenservizi.it)