

## **Seminario: "Etichettatura e principi di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari. Focus su manifestazioni temporanee e su ristorazione collettiva"**

24 novembre 2015

Giovedì 22 ottobre a partire dalle ore 14.30, presso la Camera di commercio di Reggio Calabria, si svolgerà l'incontro "Etichettatura e principi di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari. Focus su manifestazioni temporanee e su ristorazione collettiva".

La legislazione nazionale e comunitaria in materia di sicurezza ed etichettatura dei prodotti alimentari è stata arricchita da importanti contributi e le nuove norme hanno creato un quadro giuridico che comporta vari adeguamenti da parte delle imprese.

Per questo IN.FORM.A. propone un incontro per illustrare le novità introdotte dalla normativa, con approfondimenti tecnici sui nuovi adempimenti che riguardano la ristorazione collettiva e le modalità di presentazione dei prodotti alimentari commercializzati nelle manifestazioni temporanee.

Verrà presentato il nuovo regime sanzionatorio ed il quadro dei controlli per il mancato adempimento degli obblighi in materia di etichettatura ed informazione dei propri clienti, approfondendo inoltre il tema della responsabilità degli operatori nei confronti dei consumatori.

Destinatari: Imprese commerciali, del settore agroalimentare e della ristorazione; Startupper; Università; Studenti; Professionisti e consulenti interessati alla materia.

A chiusura dell'incontro, i partecipanti potranno richiedere di usufruire gratuitamente dei servizi offerti dallo Sportello di primo orientamento in materia di etichettatura e sicurezza alimentare.

### PROGRAMMA

Ore 14.30

Registrazione partecipanti

Ore 14.45

Lo Sportello etichettatura e sicurezza alimentare, il servizio della Camera di commercio di Reggio Calabria per le imprese reggine

Dott.ssa Natina Crea, Direttore Azienda Speciale IN.FORM.A.

Ore 15.00

Sicurezza igienico-sanitaria ed etichettatura dei prodotti alimentari: principi generali, disposizioni specifiche in materia di manifestazioni temporanee e ristorazione collettiva

Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino

Ore 16.30

La presentazione, la vendita e la somministrazione dei prodotti alimentari in fiera: norme e sanzioni

Giorgia Andreis (collegamento da remoto)

Ore 17.00

La responsabilità verso i consumatori: aspetti civilistici

Viviana Buoninconti (collegamento da remoto)

Ore 17:30

Dibattito finale e incontri one to one

Il seminario è realizzato grazie alla collaborazione con DINTEC - Società del Sistema Camerale che fornisce assistenza alle imprese agroalimentari su tematiche relative alla normativa cogente e volontaria in materia di etichettatura, tracciabilità e sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti - e con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

Rientra, inoltre, nelle attività informative in tema di innovazione e trasferimento tecnologico realizzate congiuntamente da IN.FORM.A., Università Mediterranea di Reggio Calabria e Università degli Studi di Messina.

La partecipazione è gratuita.

Registrati all'evento

Segreteria organizzativa:

Angelica Pirrello

IN.FORM.A. Azienda Speciale della Camera di commercio

Via Tommaso Campanella, 12 - Reggio Calabria

Tel. 0965.384218

[informa.pirrello@rc.camcom.it](mailto:informa.pirrello@rc.camcom.it)