

# **SPORTELLO**

### AICQ SETTORE ALIMENTARE

### **INDICE**

CHIEDETE E VI SARA´ DETTO	. 2
EVENTI	3
CORSI DEL SETTORE	
GRUPPI DI STUDIO.	
NEWS	
LEGISLAZIONE ITALIANA	
LEGISLAZIONE EUROPEA	
PUBBLICAZIONI AICQ.	.11
OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR.	
DOMANDE & OFFERTE.	



Nuova pubblicazione AICQ a pagina 11!

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it

# Chiedete e vi sarà detto...

Avete un problema, un dubbio, una domanda? Il Servizio Sportello vi darà la risposta!

Lo Sportello Alimentare mette a disposizione dei soci tutte le competenze di Settore.

Tra cui: Piani di autocontrollo HACCP, norme e standard di sicurezza alimentare, etichettatura, educazione alimentare, packaging, rintracciabilità, piani di analisi, approvvigionamenti, norme di buona produzione, entomologia, impianti, pulizia e sanificazione, ecc.

Per i soci la prima risposta è completamente gratuita.

Alla vostra prima domanda, una risposta generale verrà fornita sul sito del settore alimentare, perché potrebbe essere di interesse anche per altri soci ed eventualmente stimolare nuove domande.

Verrete poi contattati direttamente dalla federata territoriale competente per chiarire, se necessario, eventuali dubbi rimasti, che saranno risolti dai nostri esperti direttamente con Voi. Resta comunque garantita l'assoluta riservatezza.

### Per i vostri quesiti

alimentare@aicqna.com



il Servizio cercherà per voi la risposta fra i nostri esperti.

### **RICORDIAMO INOLTRE**

Critiche, apprezzamenti o suggerimenti sono sempre graditi e possono essere inviati allo stesso indirizzo di cui sopra o anche direttamente allo sportello aicqcn.segreteria@aicq.it

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it



Questa rubrica vi segnala eventi proposti da AICQ o altri enti, raccolti su siti e riviste, di interesse per chi opera nel settore alimentare e nell'ambito della qualità. Ogni segnalazione da parte dei soci è un utile contributo alla sua completezza.

Marca – Mostra convegno dedicata al mondo della marca commerciale

**Quando –** 13 - 14 gennaio 2016

**Dove** – BolognaFiere

**Info-** www.marca.bolognafiere.it; segreteria.generale@bolognafiere.it; tel. 051.282111

**SIGEP** – Salone Internazionale gelateria, pasticceria e panificazione artigianali

**Quando –** 23 - 27 gennaio 2016

**Dove** – RiminiFiere **Info**- <u>www.sigep.it</u>

RHEX— Rimini Horeca Expo

**Quando –** 23 - 27 gennaio 2016

**Dove** – Rimini Fiera

**Info-** www.rhex.it; infovisitatori@riminifiera.it

**Saepur Golositalia** – Mostra mercato dell'enogastronomia e delle tendenze di qualità

Quando - 27 febbraio - 1 marzo 2016

**Dove –** Centro Fiera del Garda di Montichiari (BS)

Info- www.golositalia.it; Tel. 030.9523919

**Expo Riva Hotel –** Salone professionale dell'industria dell'ospitalità e della ristorazione

**Quando –** 31 gennaio – 3 febbraio 2016

**Dove** – Fierecongressi Riva del Garda (TN)

Info- www.rivadelgardafierecongressi.it; info@rivafc.it; tel. 0464.570132

**NaturalExpo** – Alimenta corpo, anima, mente

**Quando -** 19 - 21 febbraio 2016

**Dove** – ForlìFiera

**Info-** www.naturalexpo.it

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it

## Corsi del settore

### **Aicq Meridionale**

21-22 Marzo

Corso introduttivo sugli standard volontari nella filiera agroalimentare

Al momento non risultano programmati altri corsi specifici del settore alimentare.

# Gruppi di studio

Ogni socio può proporre gruppi di studio o di approfondimento su specifici argomenti di particolare interesse. Il Servizio Sportello, o direttamente i coordinatori delle singole Territoriali, raccolgono le adesioni dandone avviso a tutti i soci del settore (tramite Sportello). Raggiunto un numero sufficiente di interessati viene costituito il Gruppo e definiti gli incontri. Al termine dei lavori può essere emesso un documento o pubblicazione che illustra i risultati raggiunti.

# ATTUALMENTE SONO OPERATIVI I SEGUENTI GRUPPI:

### AICQ Centronord

Tema: I nuovi orientamenti della ISO 9001: 2015 applicabili al Settore Alimentare.

Il prossimo incontro è stato programmato per lunedì 18 gennaio presso AICQCN alle ore 10.30.

Si ricorda che chi non potesse presenziare di persona può farlo via skype oppure inviando commenti consigli e critiche per e mail.

Chiunque fosse ancora interessato ad unirsi al gruppo può rivolgersi allo sportello o direttamente a franco.taccani@libero.it

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it



#### **AVVERTENZA**

Le notizie riportate di seguito sono sempre ricavate da diverse fonti selezionando quelle che si ritiene possano suscitare qualche interesse nel lettore; la selezione è effettuata senza pretendere di aggiungere o togliere validità alle stesse. La responsabilità della loro validità resta, pertanto degli autori o delle fonti da cui sono ricavate. Siamo sempre disponibili, su specifica richiesta, ad effettuare, nei limiti delle possibilità, eventuali approfondimenti o anche, se del caso, promuovere gruppi di studio su argomenti di interesse. Ogni segnalazione da parte dei soci è ben accetta.

#### Glifosato: pubblicati i documenti di riferimento per la valutazione EFSA

L'EFSA ha pubblicato tutti i documenti a corredo della propria revisione paritetica sul glifosato

#### <u>In aumento le infezioni alimentari da Campylobacter, Listeria e</u> Salmonella. I dati della relazione annuale curata dall'Efsa

Nel 2014 le infezioni alimentari provocate dai batteri della Listeria e del Campylobacter nell'uomo sono di nuovo aumentate, confermando una tendenza iniziata nel 2008.

### "Mangiare sicuro", la campagna informativa del Ministero della Salute

Dalla collaborazione tra il Ministero della salute e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, prende il via una collana di opuscoli (5), giunta alla seconda edizione, che raccontano al consumatore, in modo semplice ed immediato, come cautelarsi dai maggiori rischi di ...sicurezza alimentare.

#### Il Parlamento UE smentisce la Commissione: no OGM

Il Parlamento UE si è espresso contro il via libera all'importazione di due prodotti biotech, tra cui il mais NK603 X T25 tollerante al glifosato, e ha chiesto alla Commissione di astenersi dall'approvare qualsiasi altra autorizzazione all'importazione di OGM destinati all'alimentazione umana e animale

### Grassi trans, le istituzioni europee vogliono l'indicazione in etichetta

E' stato uno dei punti più incerti e problematici dell'intero regolamento 1169 del 2011: che da un lato impone di indicare il grado di idrogenazione dei grassi ("parzialmente idrogenati" o "totalmente idrogenati")

## <u>Tutte le frodi dell'olio extravergine: deodorazione, cambio di origine e</u> di etichetta in un video

In Italia le frodi sull'olio extravergine di oliva sono una costante negli ultimi 50 anni

# <u>Carne separata meccanicamente, le ispezioni Ue rilevano problemi di igiene e di etichettatura. Rapporto sui controlli in Italia e in altri sette Paesi</u>

L'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione europea ha diffuso i risultati delle ispezioni effettuate nel 2012 e 2013 in otto Paesi, per valutare i sistemi di controllo delle autorità nazionali sulla produzione di carne separata meccanicamente e di prodotti che le contengono.

#### Consumo del suolo: dati allarmanti dall'ISPRA

Quasi il 40% dei terreni coltivati intensivamente andrà perso entro il 2050.

Segue...

Pag. 6

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it

#### L'EFSA si pronuncia sul trattamento termico dei molluschi bivalvi

Gli esperti dell'EFSA hanno valutato le possibili alternative agli attuali trattamenti termici dei molluschi prescritti dalla legislazione UE prima della loro messa in commercio.

# "OGM: la grande truffa", il nuovo e-book di Dario Dongo sul business degli organismi geneticamente modificati da scaricare gratuitamente

"OGM, la grande truffa" è il nuovo e-book di Dario Dongo dedicato al business degli organismi geneticamente modificati. Il testo, ricco di fonti e rimandi a studi e analisi, incasella le informazioni che svelano il vero ruolo degli OGM.

### La Corte di Giustizia europea contro le acque povere di sodio: si considera solo il sodio del sale e non del bicarbonato. Tranne in Italia

Il contenuto di sodio delle acque minerali naturali deve essere calcolato non soltanto sulla base del cloruro di sodio presente, cioè del sale da tavola, ma occorre considerare anche il bicarbonato di sodio.

## Olio extravergine: nessuna depenalizzazione contro le frodi sull'origine: precisano ministri Martina e Orlando

Il Ministero della giustizia e delle politiche agricole in serata hanno diffuso un comunicato stampa in cui precisa che, contrariamente a quanto scritto sino ad ora non sono previste depenalizzazione per la legge che tutela le diciture e le immagini sulle etichette dell'olio extravergine.

# <u>Spreco alimentare nelle scuole: nel piatto solo il 12,6%! Perplessità e dubbi sul dato fornito da un'indagine degli operatori dalle aziende</u>

È quanto emerge da un'indagine realizzata da Oricon, l'osservatorio sulla ristorazione collettiva e la nutrizione che riunisce sei grandi aziende

# L'olio novello è in vendita, ma non esiste, si tratta di olio nuovo. Il primo estratto dell'extravergine, non filtrato né decantato

Lo si trova in frantoi, enoteche e anche nei supermercati. In varie località d'Italia, tra novembre e dicembre si organizzano anche Feste in suo onore.

## Nasce "Reverse Made in Italy", il progetto di Luigi De Falco per esportare i processi del Made in Italy

Il Presidente di H2Biz: non basta esportare, occorre tutelare il proprio brand e la sua italianità controllandone il mercato

# Olio extravergine maxi truffa in Puglia sequestrate 7.000 tonnellate di falso Made in Italy. Non è un problema di qualità

Il Corpo forestale dello Stato ha sequestrato in Puglia un lotto di 7 mila tonnellate di falso olio extravergine di oliva 100% italiano".

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it



# PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI DICEMBRE 2015

#### **AVVISO IMPORTANTE**

SONO RIPORTATE DI SEGUITO LE NORMATIVE A NOSTRO AVVISO PIU' RILEVANTI SONO SEGNALATE IN ROSSO LE LEGGI DI MAGGIOR INTERESSE

**DECRETO 23 novembre 2015 -** Rettifica del decreto 30 novembre 2011 nella parte relativa al disciplinare di produzione dei vini DOP «Terre di Cosenza» e del relativo fascicolo tecnico inviati alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118-vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007. (15A09067) (GU Serie Generale n.284 del 5-12-2015).

**DECRETO 21 ottobre 2015 -** Disposizioni nazionali di attuazione dei Regolamenti (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e (CE) n. 555/08 della Commissione, per quanto riguarda la sottomisura del reimpianto di vigneti a seguito di un'estirpazione obbligatoria per ragioni sanitarie e fitosanitarie, nell'ambito della misura della ristrutturazione e riconversione dei vigneti. (15A09185) (GU Serie Generale n.285 del 7-12-2015).

**COMUNICATO** - Comunicato relativo alla pubblicazione dei decreti 18 novembre 2015 di modifica dei decreti 27 ottobre 2015 concernenti l'etichettatura transitoria delle proposte di modifica del disciplinare di produzione dei vini DOCG «Brunello di Montalcino» e DOC «Rosso di Montalcino». (15A09076) (GU Serie Generale n.285 del 7-12-2015).

**COMUNICATO -** <u>Proroga dei prodotti fitosanitari contenenti sostanze attive approvate e riportate nel regolamento (UE) n. 1885/2015. (15A09140) (GU Serie Generale n.286 del 9-12-2015)</u>

**DECRETO 26 ottobre 2015 -** Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione del 26 maggio 2009 inerenti le dichiarazioni di vendemmia e di produzione vinicola. (15A09181) (GU Serie Generale n.287 del 10-12-2015)

**LEGGE 1 dicembre 2015 n. 194 -** <u>Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversita' di interesse agricolo e alimentare. (15G00210) (GU Serie Generale n.288 del 11-12-2015)</u>

**DECRETO 6 agosto 2015, n. 195 -** Regolamento recante aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del Ministro della sanita' 21 marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale". (15G00209) (GU Serie Generale n.288 del 11-12-2015)

**COMUNICATO -** <u>Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Toma Piemontese». (15A09388) (GU Serie Generale n.294 del 18-12-2015)</u>

**DECRETO 7 ottobre 2015 -** Modifica dell'allegato VIII del decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 214, in applicazione di direttive comunitarie concernenti le misure di protezione contro l'introduzione nella Comunita' di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali e contro la loro diffusione nella Comunita'. (15A09448) (GU Serie Generale n.298 del 23-12-2015)

Pag. 8

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it

**COMUNICATO -** Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Bra». (15A09392) (GU Serie Generale n.295 del 19-12-2015).

**DECRETO 10 dicembre 2015 -** <u>Iscrizione della denominazione «Pampapato di Ferrara / Pampepato di Ferrara» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (15A09553) (GU Serie Generale n.302 del 30-12-2015).</u>

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it

### Gazzetta ufficiale Dell'Unione Europea

LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI DICEMBRE 2015



<u>Direttiva (UE) 2015/2203 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana e che abroga la direttiva 83/417/CEE del Consiglio</u>

Rettifica del regolamento (UE) 2015/2075 della Commissione, del 18 novembre 2015, che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di abamectina, desmedifam, diclorprop-P, alossifop-P, orizalin e fenmedifam in o su determinati prodotti

Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2267 della Commissione, del 24 novembre 2015, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara (IGP)]

Decisione di esecuzione (UE) 2015/2279 della Commissione, del 4 dicembre 2015, che autorizza l'immissione sul mercato di prodotti contenenti, costituiti od ottenuti a partire da granturco geneticamente modificato NK603 × T25 (MON-ØØ6Ø3-6 × ACS-ZMØØ3-2) a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio [notificata con il numero C(2015) 8581] (Testo rilevante ai fini del SEE)

Decisione di esecuzione (UE) 2015/2281 della Commissione, del 4 dicembre 2015, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti o derivati da granturco geneticamente modificato MON 87427 (MON-87427-7) in conformità al regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio [notificata con il numero C(2015) 8587] (Testo rilevante ai fini del SEE)

Regolamento (UE) 2015/2285 della Commissione, dell'8 dicembre 2015, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano per quanto riguarda taluni requisiti per i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi marini, nonché l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (Testo rilevante ai fini del SEE)

Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2295 della Commissione, del 9 dicembre 2015, recante modifica del regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda gli elenchi di stabilimenti alimentari riconosciuti (Testo rilevante ai fini del SEE)

Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione (Testo rilevante ai fini del SEE)

Regolamento (UE) 2015/2284 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, che abroga la direttiva 76/621/CEE del Consiglio relativa alla fissazione del tenore massimo in acido erucico negli oli e nei grassi e il regolamento (CE) n. 320/2006 del Consiglio relativo a un regime temporaneo per la ristrutturazione dell'industria dello zucchero

#### Pag. 10

#### **GENNAIO 2016**

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it

Regolamento (UE) 2015/2314 della Commissione, del 7 dicembre 2015, che autorizza un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari, diversa da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini, e che modifica il regolamento (UE) n. 432/2012 (Testo rilevante ai fini del SEE)

Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2345 della Commissione, del 15 dicembre 2015, che modifica il regolamento (CE) n. 1235/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi (Testo rilevante ai fini del SEE)

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it

### Pubblicazioni AICQ

Sono disponibili, con le modalità indicate, le seguenti pubblicazioni:

Novità!!!

- LA QUALITA' ALIMENTARE MIGLIORA: impariamo a controllarla meglio. GLI STANDARD IFS E BRC IN ULTIMA VERSIONE, UNO STRUMENTO DI CONTROLLO: suggerimenti pratici per una efficace applicazione Dicembre 2015

  Disponibilità: per tutti i soci presso segreteria di AICQ CN tel. 02 67382158 al costo, di Euro 35,00 in formato pdf.
- Qualità e sicurezza della produzione alimentare 1° VOLUME I PREREQUISITI PER STABILIMENTI E IMPRESE ALIMENTARI Novembre 2012
- Qualità e sicurezza della produzione alimentare 2° VOLUME IL SISTEMA DI GESTIONE E IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP Novembre 2012

  Disponibilità: per tutti i soci presso segreteria di AICQ CN tel. 02 67382158 al costo, di Euro 20 a volume in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 30 a volume).
- ➤ M.O.C.A. (Materiali ed Oggetti per Contatto Alimentare) Volume I° Imballaggi per alimenti le FAQ domande frequenti risposte sintetiche Ottobre 2010. Scopo del documento è di fornire indicazioni pratiche e suggerimenti per l'interpretazione degli strumenti documentali disponibili, utili ad orientare l'Impresa verso un corretto approccio all'identificazione ed al controllo dei pericoli igienici potenzialmente derivanti da MOCA in filiera alimentare.
- ➤ Disponibilità: per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 al costo di Euro 25,00 in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 35,00).
- LA SHELF LIFE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: GUIDA PRATICA PER LE AZIENDE Ottobre 2009. Linea guida per fornire agli operatori del settore alimentare uno strumento semplice, ma nello stesso tempo completo, per realizzare autonomamente lo studio di shelf life dei propri prodotti.
- Disponibilità: Richiedere a AICQ Triveneta Tel. (041) 951795/952431 info@aicqtv.net
- ANALISI COMPARATIVA DEI REQUISITI IFS E BRC PER UNA FACILE E SINERGICA APPLICAZIONE IN AZIENDA Settembre 2009. Il lavoro si è sviluppato mettendo a fronte della sequenza dei punti IFS, i corrispondenti punti di BRC, evidenziando eguaglianze, analogie o specifiche peculiarità, con alcune note esplicative o di commento.
- ➤ **Disponibilità**: per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 al costo di Euro 25,00 in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 35,00).
- SUGGERIMENTI PER UN RAPIDO ADEGUAMENTO DI UN SISTEMA QUALITA' e
  HACCP ALLA NORMA ISO 22000:2005 Giugno 2008. Realizzato da un apposito Gruppo di studio
  con l'obiettivo di rendere il più agevole possibile l'ottenimento della conformità alla nuova norma, per quelle
  aziende già con sistema ISO 9001:2000 e sistema HACCP o a quelle che desiderano dotarsi di un Sistema di
  Gestione della Sicurezza Alimentare più focalizzato e coerente di quanto normalmente richiesto dalla legge.
- **Disponibilità**: per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 al costo di Euro 15,00 (Per chi ne desiderasse l'invio per posta prioritaria euro 25,00).
- GLI AUDIT NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI: OBIETTIVI E METODOLOGIE dicembre 2007
- Disponibilità: Richiedere a AICQ Triveneta Tel. (041) 951795/952431 info@aicqtv.net
- > ESEMPI APPLICATIVI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE CON RIFERIMENTO ALLA NORMA ISO 22000: 2005
- Disponibilità: Richiedere a AICQ Triveneta Tel. (041) 951795/952431 info@aicqtv.net
- GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' INTRAZIENDALE SECONDO LA UNI 11020:2002.
- **Disponibilità:** Richiedere a AICQ Triveneta Tel. (041) 951795/952431 <u>info@aicqtv.net</u>

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicqcn.segreteria@aicq.it

- SICUREZZA E RINTRACCIABILITÀ Considerazioni sugli obblighi derivanti dall'applicazione dell'Art. 18 del Regolamento CE 178/2002. Febbraio 2003. A cura del Gruppo di Lavoro ad hoc di AICQ Settore Alimentare.
- Disponibilità: Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- SUGGERIMENTI PRATICI PER LA REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA QUALITA'
  COMPETITIVO NEL SETTORE AGROALIMENTARE ottobre 2002 Alla portata di tutte le
  aziende, conforme alla norma UNI EN ISO 9001: 2000.
- Disponibilità: Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- SISTEMA QUALITÀ NELL'AZIENDA ZOOTECNICA Linee guida alla Norma UNI EN ISO 9001 settembre 2000. Risultato di un gruppo di studio, in collaborazione con Veneto Agricoltura, che pur facendo ancora riferimento alla norma del '94, riportava già tutti i riferimenti della nuova Vision 2000.
- **Disponibilità**: Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- V.I.S.A. 2000: Metodo per la Valutazione Igienica Stabilimenti Alimentari giugno 2000. Questo metodo messo a punto da un apposito gruppo di studio è stato aggiornato dopo alcuni anni di sperimentazione sul campo.
- Disponibilità: Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- APPLICAZIONE DEL METODO HACCP NELLE AZIENDE AGRO ALIMENTARI: Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo. aprile 1996. Traduzione italiana del documento OMS, che rappresenta tuttora il documento più sintetico, chiaro e completo sul metodo HACCP. Realizzato da un gruppo di studio che ha consentito di sviluppare in Italia il primo corso di un certo rilievo sull'argomento.
- Disponibilità: Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare

Servizio sportello : Tel 02.67382158- Fax 02.67382177 e-mail aicgcn.segreteria@aicg.it

# Opportunità per gli sponsor

In occasione del rinnovo e aggiornamento in corso del Rapporto Alimentare AICQCN, viene data la possibilità ai soci interessati di figurare come Sponsor mediante la pubblicazione del proprio Logo e/o Nominativo (con possibilità di rinvio al proprio Sito) sul presente rapporto e su tutte le comunicazioni AICQCN di settore.

C'è inoltre la possibilità di utilizzare un'intera pagina per promuovere la vostra attività!

E' sufficiente un clic indicando i propri riferimenti e verrete contattati per concordarne le modalità.



soci@aicqcn.it

### Sito Internet AICQ Settore Alimentare

http://alimentare.aicqna.com

# Domande & Offerte

Segnaliamo a chi interessa una rubrica per far incontrare aziende e professionisti:

# PROPOSTE DI COLLABORAZIONE

Ogni socio interessato può inviare allo sportello brevi sintesi delle caratteristiche del collaboratore cercato o del curriculum di chi offre la propria collaborazione. Lo sportello provvederà ad evidenziare le proposte ed eventualmente a mettere in contatto gli interessati.

Le proposte saranno pubblicate per tre mesi consecutivi salvo specifica richiesta.

Nel caso si voglia garantire la riservatezza è possibile accompagnare la segnalazione con un codice di identificazione che servirà allo sportello per sostituire i riferimenti personali.