LONGARONE FIERE DOLOMITI

VENETO UNPISI
UNIONE NAZIONALE PERSONALE ISPETTIVO SANITARIO ITALIANO
TECNICI DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

MIG MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE DI LONGARONE (BL)
3 - 6 DIC 2017

ORGANIZZANO IL CONVEGNO

I CONTROLLI UFFICIALI NELLE GELATERIE ARTIGIANALI

CONFRONTO TRA GLI INCARICATI AI CONTROLLI DELL'UNIONE EUROPEA

TAVOLA ROTONDA TRA

AUSTRIA BELGIO FRANCIA CROAZIA GERMANIA SLOVENIA SPAGNA ITALIA

LUNEDI' 4 DICEMBRE 2017 DALLE ORE 14,30 ALLE ORE 18,00

CENTRO CONGRESSI LONGARONE FIERE

IN OCCASIONE DELLA 58° EDIZIONE DELLA MIG
Mostra Internazionale del Gelato Artigianale

Palazzo delle Mostre - Via Del Parco 3, 32013 Longarone BL

Con il patrocinio di

PATROCINIO REGIONE DEL VENETO

Provincia di Belluno dolomiti

REGIONE DEL VENETO ULSS 1 DOLOMITI

SITI SOCIETÀ ITALIANA DI IGIENE Medicina Preventiva e Sanità Pubblica

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

ARTGLACE

VENETO

UNPISI

UNIONE NAZIONALE PERSONALE ISPETTIVO SANITARIO ITALIANO

TECNICI DELLA PREVENZIONE

NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

LONGARONE FIERE DOLOMITI

MIG MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE DI LONGARONE (BL)

3 - 6 DIC 2017

Il Parlamento Europeo ha istituito ufficialmente nel 2013 la "Giornata Europea del Gelato Artigianale" sottolineando, tra le motivazioni, che *"tra i prodotti lattiero-casearii freschi, il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro".* L'unica "Giornata", che il Parlamento europeo ha finora dedicato ad un alimento, è proprio quella del gelato artigianale.

In occasione della 58° edizione della MIG (Mostra Internazionale del Gelato Artigianale 2017 di Longarone), è stata condivisa tra **Longarone Fiere Dolomiti** e **l'Associazione Regionale Veneto dei Tecnici della Prevenzione (UNPISI),** l'opportunità di approfondire un argomento importante non solo per la categoria dei gelatieri, ma anche per il consumatore finale, ovvero quello dei "Controlli Ufficiali", necessari a garantire la sicurezza alimentare del gelato.

Dopo l'emanazione del "pacchetto igiene" recepito con l'obiettivo di armonizzare e standardizzare i criteri e le modalità dei controlli ufficiali su tutta la filiera alimentare, risultano ancora differenze di approccio, sul significato di "corretta prassi igienica" (Good Hygiene Practice, GHP), di "buone prassi di fabbricazione" (Good Manufacturing Practice, GMP) e sulle caratteristiche strutturali dei locali di produzione.

Diversità si riscontrano nelle Autorità incaricate ai controlli Ufficiali come pure nelle figure professionali incaricate ai controlli, compresa la formazione di base ed accademica. Queste disomogeneità potrebbero influire sull'equità dei controlli con possibili ripercussioni di tipo concorrenziale ed economico nei confronti degli operatori del settore alimentare (OSA).

Obiettivi del Convegno sono:

1. Mettere a confronto le figure professionali preposte ai controlli ufficiali nei diversi Stati Membri della Comunità Europea, con un breve accenno a quali Enti è in capo la "sicurezza alimentare" e la loro collocazione istituzionale (Ente Sanitario, Locale, Regionale, etc) nonché l'inquadramento e i titoli accademici necessari per poter esercitare tale professione.
2. Comparare le modalità di approccio nell'esecuzione di un controllo ufficiale da parte degli "incaricati", al fine di evidenziare ad oltre un decennio dall'applicazione del "pacchetto igiene" le diversità di approccio nei controlli del GELATO ARTIGIANALE.
3. Condividere un documento tra i partecipanti alla tavola rotonda (autorità preposte ai controlli, associazioni di categoria, etc.) da rappresentare al Parlamento Europeo, inerenti le eventuali criticità emerse con proposta di uniformare le procedure.

LONGARONE FIERE DOLOMITI

VENETO UNPISI
UNIONE NAZIONALE PERSONALE ISPETTIVO SANITARIO ITALIANO
TECNICI DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

MIG
MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE DI LONGARONE (BL)
3 - 6 DIC 2017

COMITATO ORGANIZZATORE:
UNPISI VENETO : Achille Barnabò, Franco Michieletto, Busolin Mauro
E LONGARONE FIERE DOLOMITI

PROGRAMMA DELLA GIORNATA				
Mattino		Dalle 9,30 alle 12,00 tavolo tecnico riservato agli addetti e ai relatori al convegno		
Pomeriggio				
14,00	14,30	Accreditamento partecipanti		
14,30	15,00	Saluto delle autorità	Longarone Fiere - MIG: Giorgio Balzan e Fausto Bortolot UNPISI Nazionale: Maurizio Di Giusto Presidente ARTGLACE Presidente Provincia di Belluno: Roberto Padrin Direttore AULSS 1 "Dolomiti": Adriano Rasi Caldogno Ass. Regionale Attività Produttive: Roberto Marcato	
15,00	15,10	Dott.ssa Francesca Russo - Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria - Regione Veneto		L'organizzazione dei controlli Ufficiali in Regione Veneto
15,10	15,20	Prof. Giovanni Battista Bartolucci - Università degli studi di Padova - Presidente corso di Laurea In Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro		La formazione Universitaria del Tecnico della Prevenzione
15,20	15,30	BAV INSTITUT		Linee Guida: Buona prassi igienica e HACCP Esperienza Tedesca
15,30	16,10	Austria, Belgio, Francia, Croazia		Esperienze a confronto
16.10	16,30	coffee break		
16,30	17,10	Germania, Slovenia, Spagna, Italia		Esperienze a confronto
17,10	18,00	Dibattito e conclusione lavori		

E previsto un bus navetta GRATUITO, andata e ritorno, dagli aeroporti di Venezia e Treviso previa richiesta specifica nel modulo di iscrizione e fino ad esaurimento posti.