

# LA GESTIONE OPERATIVA DEL PEST CONTROL; Focus sui requisiti dei principali standard di Sicurezza Alimentare



Venerdì 25 ottobre 2019 - 14:30/17:30

## Presentazione

Il Seminario ha lo scopo di far conoscere ai partecipanti i principali infestanti delle aziende alimentari, le più moderne tecniche di prevenzione e la normativa cogente di settore. Sono inoltre previsti approfondimenti sui requisiti specifici dei principali Standard di Sicurezza Alimentare

### Programma

- 14:00 Registrazione dei partecipanti
- 14:30  *Saluti di benvenuto*
-  *Il Relatore Cirillo Menini:*  
I principali infestanti; le più moderne tecniche di prevenzione, la normativa nazionale e comunitaria
- 15:45 Pausa Lavori
- 16:00  *Il Relatore Massimo Raio:*  
*I requisiti di BRC, IFS e FSSC 22000*
- 17:00 Dibattito
- 17:30 Chiusura Lavori

### Relatori

#### **CIRILLO MENINI:**

Direttore Tecnico Biotecnica Srl –  
Pluriennale esperienza nel pest  
Control, Agronomo

#### **MASSIMO RAI0:**

Già Responsabile Assicurazione  
Qualità nei Gruppi Unichips e  
Ventura, consulente libero  
professionista e Auditor di Sistemi di  
Gestione per la Qualità e la  
Sicurezza Alimentare. Docente IFS  
per gli Standard Broker e Logistics,  
Docente AICQ Centronord

**Partecipazione gratuita**- per l'iscrizione è necessario inviare una email con il proprio nominativo a [segreteria@aicqcn.it](mailto:segreteria@aicqcn.it)

Con il patrocinio di **AiFOS**  
Associazione Italiana Formatori ed  
Operatori della Sicurezza sul Lavoro  
È possibile l'ottenimento di **crediti formativi**  
RSPP/ASPP, Formatore e RLS



**Sede AICQ Centronord:**  
Via Mauro Macchi, 42 - Milano



[segreteria@aicqcn.it](mailto:segreteria@aicqcn.it)  
02 67382158