



“La fruttivendola” di Vincenzo Campi (1580)



SPORTELLO SETTORE ALIMENTARE

INDICE

• CHIEDETE E VI SARA' DETTO	2	• LEGISLAZIONE ITALIANA	16
• GRUPPI DI STUDIO	3	• LEGISLAZIONE EUROPEA	17
• EVENTI	4	• PUBBLICAZIONI AICQ	18
• CORSI DEL SETTORE	5	• OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR	19
• NEWS	15	• DOMANDE & OFFERTE	19

IMPORTANTI NEWS SULLE NORME A PAGINA 6 !!!

Chiedete e vi sarà detto...

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

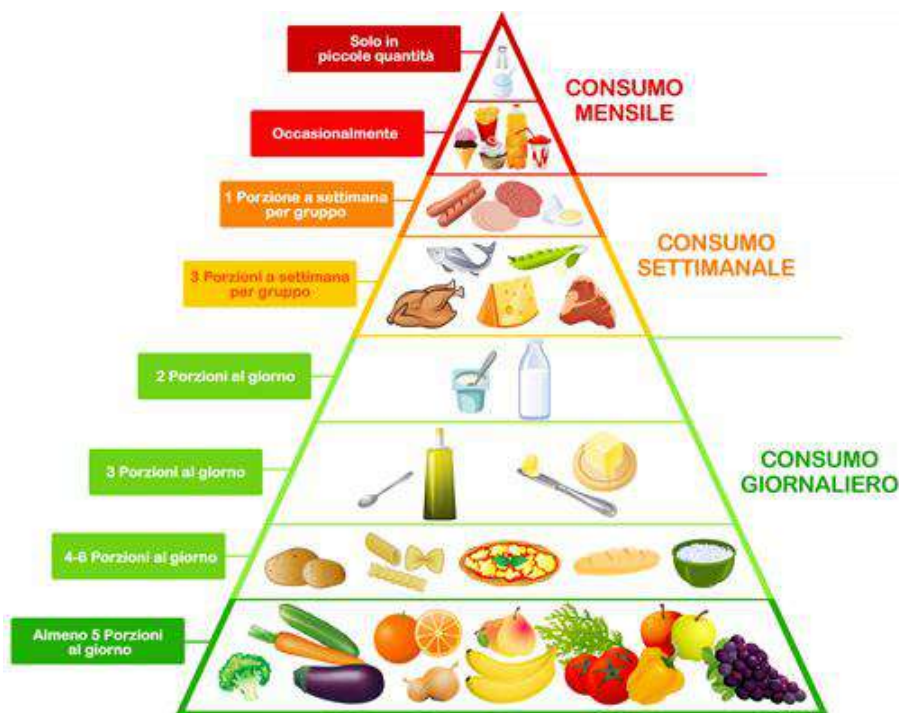
Lo Sportello Alimentare mette a disposizione dei soci tutte le competenze di Settore, tra cui: piani di autocontrollo HACCP, norme e standard di sicurezza alimentare, etichettatura, educazione alimentare, packaging, rintracciabilità, norme di buona produzione, pulizia e sanificazione, ecc.

Per i vostri quesiti: alimentare@aicq.it



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

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.

TEMA:

La ISO 22000:2018, analisi dei requisiti e guida applicativa.

Prossimo incontro 2 Dicembre ore 14.30 presso AICQ CentroNord

Chiunque fosse ancora interessato ad unirsi ai gruppi rivolgersi allo sportello o direttamente a

raio.quality@gmail.com

Eventi

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.



SIMEI-28° Edizione Salone Internazionale Macchine per Enologia

Quando – 19-22 Novembre 2019

Dove – Fiera Milano-Rho

Info-<https://www.simei.it/visitatori>

BIOLIFE 2019

BIOLIFE 2019-Prodotti biologici dell'arco alpino-

Quando – 21.11-24.11.2019

Dove – Fiera di Bolzano

Info-<https://www.fierabolzano.it/biolife/>



Arti & Mestieri Expo-Fiera della Enogastronomia e ospitalita'

Quando – 12-15 Dicembre 2019

Dove – Fiera di Roma- Via Portuense

Info-<http://www.artiemestieriexpo.it/>

Corsi del settore

AICQ Piemontese

Auditor Sistema di Gestione per la Qualità Settore Agroalimentare Prodotto Regolamentato. Corso Riconosciuto AICQ-SICEV

Quando: 25-29 novembre 2019

AICQ CentroNord

[La ISO 22000:2018, i principali cambiamenti](#)

Quando: 11 dicembre 2019

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

News

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.



IFS Food version 7- Public Consultation

We are delighted to inform you that we have finalized the Draft for the IFS Food version 7. Thanks to the great support from the IFS International Technical and the Extended Core Group and Committee, the IFS National Working Groups your amazing feedback in the survey, we have developed the IFS Food Version n.7



PACKAGING MATERIALS GLOBAL STANDARD PACKAGING MATERIALS ISSUE 6

E' stato pubblicato il 6° volume dei "Global Standards" per gli imballaggi. In questa rivista troverete gli aggiornamenti piu' recenti per quanto riguarda l'utilizzo corretto e secondo le ultime norme di tutti gli imballaggi che vengono a contatto (e non) con gli alimenti. E' una guida di riferimento per tutti gli operatori del settore.



Ritirata la UNI 10854, DNV GL prenderà come riferimento il CODEX ALIMENTARIUS

Nel mese di luglio la norma UNI 10854:1999, che definisce i criteri per identificare i pericoli e stabilire le misure da attuare per prevenirli, ridurli o eliminarli al fine di garantire la sicurezza igienica dei prodotti alimentari, è stata ritirata e non è stata sostituita. Anche in Italia, come in altri Paesi, DNV GL continuerà ad erogare audit per verificare la corretta implementazione delle linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP, prendendo come riferimento il CODEX ALIMENTARIUS.



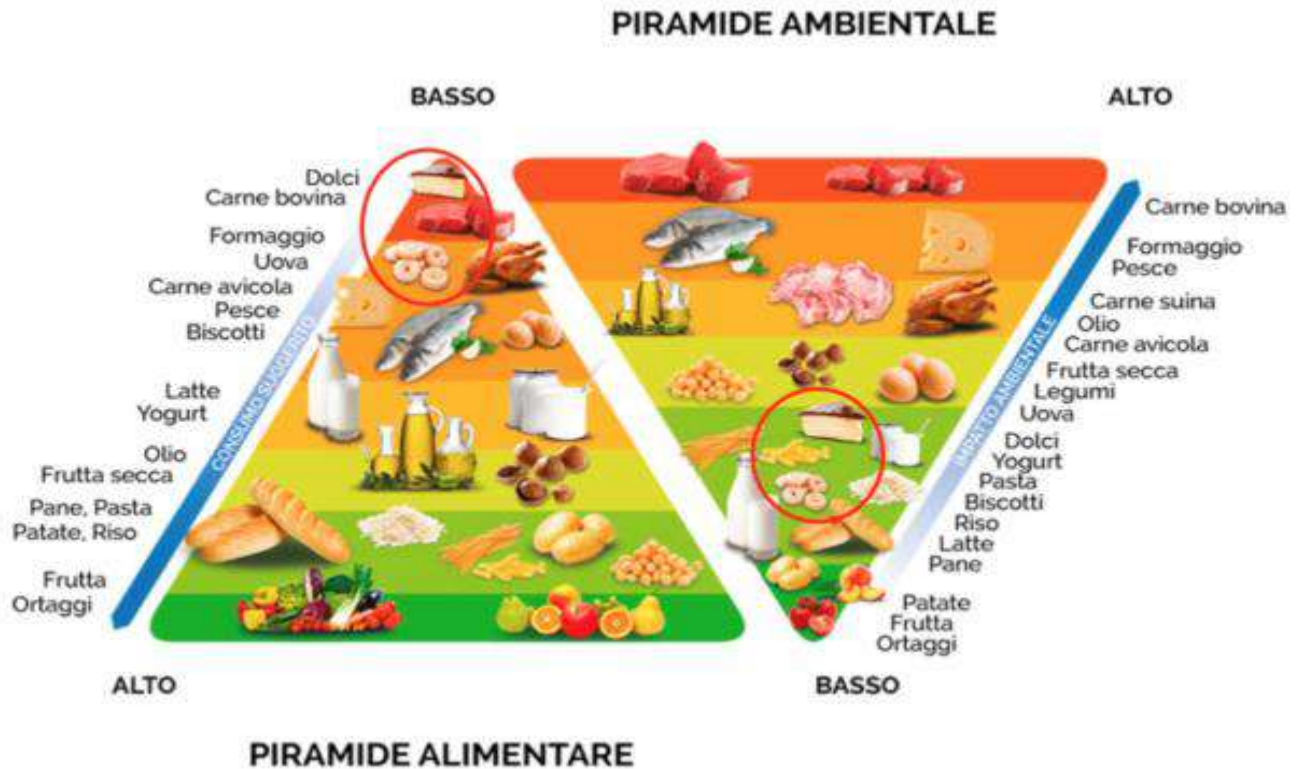
Lidl lancia il cucchiaino che riduce lo zucchero del 20%.

Gli impegni della catena di discount per un'alimentazione più sana.

Per aiutare i clienti a diminuire il consumo quotidiano di zucchero, Lidl ha escogitato un metodo originale: un cucchiaino con una 'bolla' al centro che riduce più o meno del 20% la quantità di zucchero aggiunto al tè o al caffè, quasi senza accorgersene. Il cucchiaino speciale viene regalato a tutti i consumatori con una spesa di 25 euro, oppure può essere acquistato al prezzo di solo 1 centesimo. Peccato che, per ora, l'iniziativa sia in corso solo [in Germania](#).

Sia per lo zucchero che per il sale, l'obiettivo è di completare la riduzione entro il gennaio 2025. Per raggiungere questo traguardo Lidl ha intenzione di lavorare su tre fronti. Il primo metodo è ovviamente quello di ridurre direttamente il contenuto di sale e zucchero negli alimenti, in maniera graduale, in modo che i consumatori si abituino ai nuovi sapori, senza bisogno di aggiungere dolcificanti o insaporitori.

Per il momento Lidl non ha intenzione di proporre il cucchiaino ai consumatori italiani.



[Barilla e il mistero di biscotti e merendine nella doppia piramide alimentare.](#)

La (dis)educazione alimentare viene fatta a tutto campo dagli spot televisivi e dai cosiddetti articoli redazionali (null'altro che pubblicità più o meno mascherata) inseriti nelle pagine dei giornali dedicate all'informazione scientifica, entrambi strumenti di propaganda finanziati dall'industria alimentare. Un contributo viene anche dalle fandonie che circolano nei social network. C'è, però, anche la (dis)educazione ammantata di un'aura di scientificità.



[SOS tonno: è allarme pesca insostenibile](#)

[Catture aumentate del 1000% negli ultimi 60 anni grazie ai sistemi industriali](#)

Il tonno potrebbe presto diventare un alimento raro, da consumare saltuariamente, se non si metteranno in atto provvedimenti volti a proteggerlo e a permettere il ripopolamento dei mari. Negli ultimi decenni, infatti, la pesca è diventata sempre meno sostenibile, ha depauperato i banchi di tutto il mondo e oggi le diverse varietà sono quasi tutte a rischio. È questo il quadro allarmante che emerge da una delle prime analisi ad ampio spettro mai condotte, pubblicata su [Fisheries](#)

[Research](#) dai ricercatori delle Università della British Columbia canadese e del Western Australia, entrambe aderenti all'iniziativa globale [Sea Around Us](#).



[La nutrizione e l'educazione alimentare in Italia non esistono. Tutto è affidato a lobby e aziende.](#)

Siamo un paese strano che dice no all'etichetta a semaforo senza sapere bene cosa sia e che non vuole una tassa sullo zucchero perché penalizzerebbe la Coca-Cola e la Nutella. Ma quando si parla di cibo e nutrizione ci sono altre stranezze che imbarazzano. C'è la favola del pomodoro cinese inventata da Coldiretti, per cui milioni di italiani sono convinti che un pezzetto di polpa rossa asiatica sia presente nella passata o sulla pizza Margherita. Poi c'è la storiella del grano canadese pieno di glifosato usato per i nostri spaghetti anche se le analisi delle Asl dicono il contrario.



[Acqua minerale, dai tappi delle bottiglie migliaia di microplastiche. La scoperta dei ricercatori dell'Università di Milano](#)

C'è bisogno di una ragione in più per abbandonare l'acqua in bottiglia e passare a quella del rubinetto? Ogni volta che svitiamo il tappo si liberano microplastiche che si depositano sul bordo della bottiglia e vengono ingerite dall'organismo insieme all'acqua. Lo hanno scoperto i ricercatori del [Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali](#) dell'Università Statale di Milano, mentre cercavano la fonte delle microplastiche trovate nell'acqua minerale evidenziata da diverse ricerche. Lo studio, pubblicato sulla rivista scientifica [Water Research](#), aveva come obiettivo quello di analizzare l'effetto dell'usura della bottiglia sulla quantità e sulla tipologia di microplastiche presenti nell'acqua. Per farlo sono state esaminate in laboratorio bottiglie da mezzo litro di tre marchi di minerale realizzate con PET (polietilene tereftalato) di spessore diverso (leggero, medio e pesante), e sono state sottoposte a diversi trattamenti per simulare le normali sollecitazioni a cui possono andare incontro durante l'uso.



[Prosciutto di Parma e di San Daniele, i nuovi disciplinari aprono ai maiali a crescita rapida sino ad ora esclusi. Ma nessuno garantisce la qualità](#)

Salviamo il prosciutto di Parma e di San Daniele! È l'appello che rivolgiamo agli allevatori e alle aziende del settore che hanno a cuore le sorti delle due Dop che caratterizzano l'Italia agroalimentare nel mondo. Purtroppo non si tratta di un annuncio allarmistico. Basta leggere la proposta dei nuovi disciplinari firmati dai consorzi del prosciutto di Parma e di San Daniele e inviati per l'approvazione al ministero delle Politiche agricole per rendersi conto della situazione.



[Il Natale inizia a metà ottobre. I supermercati inaugurano il periodo delle feste con oltre due mesi di anticipo](#)

Per molti supermercati la metà di ottobre è la data di inizio del periodo natalizio. Sugli scaffali si vedono pandori e panettoni mignon da 100 grammi firmati Bauli, Balocco... venduti a un euro e affiancati da scatole di cioccolatini in confezione regalo. Qualcuno propone in bella vista anche cotechini e zamponi. Più o meno nello stesso periodo anche nella casella della posta arrivano volantini come quello di Lidl con la scritta "Magico Natale" che annunciano l'inizio del periodo di feste. Sui volantini non ci sono ancora i dolci tipici, ma il sito della catena ricorda che dal 14 ottobre la disponibilità del panettone Favorina da 1 kg al prezzo di 3,29 euro.

Nella lista dei prodotti c'è anche il Babbo Natale di cioccolato, il torrone, il marzapane... Ma non è l'unica catena di supermercati ad aver scelto di anticipare il periodo natalizio. Sul sito di Esselunga puoi comprare i panettoni Loison e Vergani a 13-14 euro e i dolci di Borsari da 100 grammi a un euro. Il volantino di Carrefour annuncia un periodo di Natale che inizia il 25 ottobre e finisce il 24 dicembre. Il paradosso è che mentre in Sicilia e in altre regioni del Sud a metà ottobre si fa ancora il bagno a Milano i supermercati vendono il panettone.



[Bisfenolo B, l'allarme dell'Anses: è un interferente endocrino, non usatelo come sostituto di BPA e BPS](#)

L'Autorità per la sicurezza alimentare francese, l'Anses, [si è pronunciata](#) contro il bisfenolo B, un parente strettissimo del bisfenolo A o BPA, interferente endocrino già eliminato da molti prodotti in tutto il mondo. Il derivato del BPA, che ne stava prendendo il posto in un numero crescente di materiali, alla prova dei fatti ha dimostrato di avere caratteristiche del tutto simili al progenitore, e non dovrebbe quindi essere considerato un possibile sostituto.

Il pronunciamento è arrivato dopo un attento esame della letteratura disponibile, i cui risultati sono stati pubblicati su *Environmental Health Perspectives*. In particolare, sono stati esaminati 36 studi, tre dei quali sull'effetto sub-cronico sul sistema riproduttivo.



[Integratori: pro e contro. Il parere degli esperti per scongiurare i rischi e usarli nel modo corretto](#)

3,5 miliardi di euro: è il valore del mercato degli integratori alimentari, in Italia, nel periodo che va da marzo 2018 a marzo 2019. Un fatturato enorme, che corrisponde a 256 milioni di confezioni vendute – più di quattro a testa – prevalentemente in farmacia (l'83%), ma anche in parafarmacia e nei supermercati (questi ultimi canali pesano ognuno l'8% circa). Un mercato in aumento da decenni, che non ha risentito nemmeno della crisi del 2008.

A cosa è dovuto questo successo? L'abbiamo chiesto a Massimiliano Carnassale, direttore generale di [Federsalus](#) istituzione di riferimento per tutti gli operatori del settore.



È guerra alle Fake Meat. Ma vietare la parola “carne” sulle etichette delle alternative vegetali e coltivate aiuterà i consumatori?

I **produttori di carne** americani, dopo quelli francesi, dichiarano una guerra semantica alla finta carne vegana, sperando che il divieto di indicarla come *carne* possa scoraggiare i consumatori e riportarli alla bistecca. Nel mese di aprile del 2018 la Francia ha vietato le denominazioni come *hamburger di soia*, sulla scorta di quanto l'Unione Europea aveva deciso in merito alle bevande vegetali qualche mese prima. Ora ci provano gli allevatori e i produttori americani, interpellando direttamente la Fda, che deve ancora pronunciarsi. Il Missouri è stato il primo stato a introdurre una norma specifica, mentre altri 24 stanno cercando di arrivare allo stesso risultato o ci sono già riusciti, in mezzo a macchinose cause legali. Secondo alcuni ricercatori esperti di orientamento dei consumatori, probabilmente si tratta di una battaglia del tutto inutile.



Vino Chianti in polvere: le frodi impazzano online. Oltre 15 mila i casi individuati

Se andate all'estero potreste gustare un bel calice di Chianti in polvere o al mirtillo rosso, pagandolo però come se arrivasse dalle vigne destinate a produrre il rinomato vino DOCG. Si tratta solo di alcune delle numerose frodi ai danni del vino toscano denunciate dal [Consorzio](#) Vino Chianti. A scovare online i prodotti e le etichette contraffatte, gli abusi e le violazioni al marchio DOCG, ci pensa un'agenzia specializzata, la Griffeshield, che da due anni sta portando avanti, per conto del Consorzio, un'accurata attività di monitoraggio della rete e dei siti web dedicati.

Le “minacce” rintracciate dall'inizio del 2019 sono state oltre 15.600, di cui 10.700 rimosse. In particolare, la frode più diffusa con 6mila casi individuati, è rappresentata dai “wine kit”, preparati a base di polverine che permettono di fare il vino in casa, al costo di un euro a bottiglia. Seguono oltre 3mila casi di concorrenza sleale, ovvero falso Chianti spacciato per vero, e poco meno di 2mila violazioni del marchio commesse attraverso la commercializzazione di etichette contraffatte.



Allerta alimentare: la Commissione europea crea una nuova unità di crisi per informare i cittadini

Un'emergenza nel settore alimentare può provocare seri danni all'economia e infondere sfiducia nei consumatori, anche senza conseguenze negative per la salute. Per questo la Commissione europea ha creato un nuovo sistema per coordinare gli Stati membri in caso di crisi. Ne parla Giovanni Ballarini, in un articolo pubblicato da Georgofili.info, che vi proponiamo integralmente.

Nel 1986, nel Regno Unito si scopre la mucca pazza, una mortale malattia che distrugge il cervello delle mucche e che si teme possa colpire anche l'uomo. Nell'Unione Europea, dove vige la libera circolazione delle merci e quindi anche delle carni bovine, scoppia la grande paura delle encefalopatie spongiformi che terminerà soltanto l'11 settembre 2001, quando subentrerà la grande paura del terrorismo, secondo il principio del 'chiodo scaccia chiodo'. La mucca pazza spaventa perché è una malattia mortale, provocata da un agente all'epoca d'origine sconosciuta, che colpisce il cervello e per la quale vi è una ridda incontrollata di previsioni anche pessimistiche.



Carne cruda per cani e gatti? No grazie. Un rischio per gli animali e le persone

Una moda pericolosa e priva di qualunque fondamento scientifico si sta affermando sempre più tra i proprietari di animali domestici, e sta preoccupando la comunità scientifica. Si tratta di dare all'amato cane o gatto (soprattutto, ma non solo) cibi crudi, acquistati così come sono o in preparazioni chiamate BARF da Biologically appropriate raw food, arricchite con frutta e verdura biologicamente appropriate. Il presupposto è che, essendo i pet animali in origine carnivori, tornare a una dieta con carne cruda sarebbe per loro più naturale e di giovamento, anche se non c'è nessuna evidenza che dimostri questa teoria. Mentre ce ne sono diverse che ne mettono in luce i rischi per gli animali e, soprattutto, per le persone. Tra questi uno appena pubblicato su Royal Society Open Science dai veterinari e microbiologi dell'Università di Zurigo, che svela una realtà molto preoccupante, al punto che anche Science ha dato spazio ai risultati.



[Cala il mercurio nell'ambiente, ma aumenta nel pesce. I ricercatori di Harvard puntano il dito su pesca eccessiva e cambiamento climatico](#)

Tra il 1995 e il 2010 la concentrazione di mercurio immesso nell'ambiente (principalmente in mare) nell'emisfero nord è scesa del 30%, grazie a leggi e regolamenti sempre più restrittivi. Eppure il pesce che vive in questi mari non sempre ha visto diminuire nell'identica misura la concentrazione del metilmercurio, il derivato inorganico e tossico del mercurio, che si trova nelle sue carni dopo l'intervento della flora batterica su quello libero introdotto con la dieta. In alcuni casi effettivamente i livelli sono scesi, ma in altri sono aumentati, e sono destinati a continuare a crescere ancora. La colpa è essenzialmente di due fattori: l'eccesso di pesca e il riscaldamento globale.



[Pasta di legumi, il boom sugli scaffali dei supermercati: storia, proprietà, prezzi. Ne parla Günther Karl Fuchs su Papille Vagabonde](#)

Negli ultimi anni si sono moltiplicate sugli scaffali le confezioni di pasta di legumi. Dapprima pensate ai celiaci e agli intolleranti al glutine, ora l'offerta sempre più ampia si rivolge a chiunque voglia seguire una dieta sana o ad alto contenuto di proteine. A parlarci di pasta di legumi e delle sue proprietà è un articolo di Günther Kerl Fuchs su [Papille Vagabonde](#).

Parlare proprio di novità in assoluto riguardo la pasta con farina di legumi è un po' azzardato, in quanto, per tradizione, in molte regioni italiane, per problemi di disponibilità economica (perché la farina bianca costava), per preparare la pasta in casa si utilizzava la farina o la semola di grano duro miscelata con farine di altri cereali, ma anche di legumi, come quella di ceci.



Singapore vara una politica molto severa contro lo zucchero per arginare le malattie metaboliche associate all'obesità

Anche Singapore si muove verso una politica molto severa nei confronti delle bibite dolci e forse, gradualmente, di tutto ciò che è zuccherato, perché anche lei deve fare i conti con tassi di malattie metaboliche associate all'obesità e, in primo luogo, di diabete di tipo 2, tali da indurla a prendere contromisure urgenti. Nel 2016 i casi tra i maggiorenni erano oltre 400.000 (su 5,6 milioni di abitanti), e le previsioni dicono che entro il 2050, se non si interverrà al più presto e in modo efficace, i diabetici saranno più di un milione.

Come ricorda la *Reuters*, nei giorni scorsi le autorità sanitarie e, in primo luogo, il ministro per la salute, hanno annunciato di avere intenzione di vietare qualunque forma di pubblicità, sponsorizzazione, sostegno su tutti i media compresi quelli online riconducibile a soft drink dolci e succhi di frutta.



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI OTTOBRE 2019

AVVISO IMPORTANTE

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

DECRETO 2 settembre 2019

Modifica degli allegati da I a V del decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 214, in applicazione di direttive dell'Unione europea concernenti le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali: recepimento della direttiva di esecuzione (UE) 2019/523 della Commissione. (19A06418) [\(GU Serie Generale n.243 del 16-10-2019\)](#)

PROVVEDIMENTO 14 ottobre 2019

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Grana Padano» registrata in qualita' di denominazione di origine protetta. (19A06572) [\(GU Serie Generale n.249 del 23-10-2019\)](#)

Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI OTTOBRE 2019

EUR-Lex



[Regolamento \(UE\) 2019/1676 della Commissione del 7 ottobre 2019 che rettifica alcune versioni linguistiche dell'allegato II del regolamento \(CE\) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari \(Testo rilevante ai fini del SEE\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/1686 della Commissione dell'8 ottobre 2019 che autorizza un'estensione dell'uso dell'isolato di proteine di siero dolce di latte vaccino quale nuovo alimento a norma del regolamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione \(UE\) 2017/2470 della Commissione \(Testo rilevante ai fini del SEE\)](#)

[Rettifica del regolamento delegato \(UE\) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento \(UE\) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2019/1787 DELLA COMMISSIONE del 24 ottobre 2019 Recante modifica del regolamento di esecuzione \(UE\) 2016/6 che impone condizioni speciali per l'importazione di alimenti per animali e prodotti alimentari originari del Giappone o da esso provenienti, a seguito dell'incidente alla centrale nucleare di Fukushima](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2019/1791 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2019 che modifica gli allegati II, III e IV del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di 1-decanolo, 2,4-D, ABE-IT 56, ciprodinil, dimetenamid, alcoli grassi, florpyrauxifen-benzyl, fludioxonil, fluopyram, mepiquat, pendimetalin, picolinafen, piraflufen-etile, piridaben, acido S-abscissico e triflossistrobina in o su determinati prodotti](#)

Pubblicazioni



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

- **LA ISO 9001:2015 ANALISI E SUGGERIMENTI APPLICATIVI PER IL SETTORE ALIMENTARE** - Febbraio 2017
Disponibilità: per tutti i soci presso segreteria di AICQ CN tel. 02 67382158 - al costo, di Euro 35,00 in formato pdf.
- **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).

Sito Internet del Settore Alimentare



<http://www.qualitaonline.it/category/settori/alimentare/>

Opportunità per gli sponsor

In occasione della pubblicazione del Rapporto Alimentare AICQ, 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 AICQ 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.



Domande & Offerte

segreteria@aicqcn.it

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

PROPOSTE DICOLLABORAZIONE

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.