

PULIZIA E SANIFICAZIONE NELLE IMPRESE ALIMENTARI

Applicazione pratica e Requisiti dei principali Standard di settore

REYS
DIVISIONE FOOD

Sponsor

aicq

Associazione Italiana Cultura Qualità
Centronord



Venerdì 18 Settembre 2020 - 14:30/17:30

Le operazioni di pulizia e sanificazione costituiscono uno dei principali prerequisiti nelle aziende alimentari. Il seminario si propone di illustrare le funzioni dei principali prodotti impiegati, la loro corretta gestione in ambito operativo e di sicurezza. Verranno inoltre analizzati i requisiti di BRC, IFS e FSSC 22000 correlati a tali attività.

Relatori

ALBERTO MICELI

LUCA MUNIZZA

MASSIMO RAIÒ

14:30 | Registrazione partecipanti

14:45 | Saluti di benvenuto

15:00 | Presentazione delle tematiche

15:30 | **Alberto Miceli:** Introduzione al Regolamento REACH e CLP; Struttura di una Scheda di Sicurezza; Etichettatura di prodotti; Regolamento n°648/2004

16:00 | Pausa lavori

16:15 | **Luca Munizza:** Detergenza e Pulizia delle superfici; Definizione di biocidi, sanificanti e PMC; Classi e tipologie di disinfettanti, focus sulla loro attività verso i microrganismi

16:45 | **Massimo Raio:** I requisiti di IFS, BRC e FSSC 22000

17:15 | Dibattito

18:00 | Conclusioni

I posti "in presenza" sono limitati per rispettare il distanziamento e verranno assegnati in funzione del ricevimento dell'iscrizione.

Partecipazione gratuita- per l'iscrizione è necessario inviare una email con il proprio nominativo a segreteria@aicqcn.it

Con il patrocinio di **AiFOS**
Associazione Italiani 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
02 67382158