



# SPORTELLO

## AICQ SETTORE ALIMENTARE

### INDICE

CHIEDETE E VI SARA' DETTO.....	2
EVENTI.....	3
CORSI DEL SETTORE.....	4
GRUPPI DI STUDIO.....	5
NEWS.....	6
LEGISLAZIONE ITALIANA.....	8
LEGISLAZIONE EUROPEA.....	8
PUBBLICAZIONI AICQ.....	10
OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR.....	11
DOMANDE & OFFERTE.....	11

# Focus

## CONVEGNO NAZIONALE AICQ

IL CIBO. ALIMENTO PER L'ANIMA e IL CORPO

I DETTAGLI SUL PROSSIMO NUMERO DELLO SPORTELLO

**Interessante proposta di nuovo Gruppo di Studio a pagina 4!**

# 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](mailto: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](mailto:aicqcn.segreteria@aicq.it)**

# 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.

## TUTTO FOOD

FIERA MILANO 3 - 6 maggio 2015

**TuttoFood** – Rassegna professionale del mondo agroalimentare

**Quando** – 03 - 06 maggio 2015

**Dove** – FieraMilano (Rho)

**Info-** [www.rassegne.it](http://www.rassegne.it) ; [info@rassegnefieramilano.it](mailto:info@rassegnefieramilano.it) ; Tel. 02.49971

**Eurocarne** – 24° Salone Internazionale delle Tecnologie per la lavorazione, Conservazione, Refrigerazione, e Distribuzione delle Carni

**Quando** – 10 – 13 maggio 2015

**Dove** – Verona

**Info** – [www.eurocarne.it](http://www.eurocarne.it)

**Slow Fish** – Salone del pesce sostenibile

**Quando** – 14 - 17 maggio 2015

**Dove** – Fiere di Genova

**Info-** [www.slowfish.it](http://www.slowfish.it) ; [info@slowfood.it](mailto:info@slowfood.it) ; tel. 0172.419611

**Ipack-Ima** – Processing, Packaging and Material Handlig

**Quando** – 19 – 23 maggio 2015

**Dove** – Bologna

**Info-** [www.ipack-ima.it](http://www.ipack-ima.it)

## SANA

**Quando** 12 – 15 settembre 2015

**Dove** – FieraMilano

**Info-** <http://www.sana.it/>

## EURO CIOCCOLATE PERUGIA

**Quando** – 16 – 25 Ottobre

**Dove** – PERUGIA

**Info** - <http://www.eurochocolate.com/perugia2015/>

# Corsi del settore

## Aicq centro insulare

dal 14/05/2015 al 15/05/2015

**Audit interni SGQ settore alimentare**

dal 15/07/2015 al 16/07/2015

**Realizzazione, valutazione e verifica di un piano autocontrollo HACCP**

dal 16/09/2015 al 17/09/2015

**La sicurezza nella produzione alimentare - La norma ISO 22000 la prevenzione e l'analisi del rischio HACCP**

06/10/2015


**I prerequisiti: come progettare, aggiornare, gestire uno stabilimento alimentare per garantire una produzione igienicamente sicura**

dal 03/12/2015 al 04/12/2015

**Realizzazione, valutazione e verifica di un piano di autocontrollo HACCP**

## Aicq meridionale

Corsi programmati per l'anno 2015

Area Sistemi di Gestione Qualità: Settore Alimentare													
Cod.	Titolo	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Sett	Ott	Nov	Dic	
AL05	<a href="#">Corso introduttivo sugli standard volontari nella filiera agroalimentare</a>			24-25						6-7			
AL08	<a href="#">Corso pratico: pacchetto igiene, rintracciabilità di filiera e metodo HACCP</a>					19-21					10-12		

**Al momento non risultano programmati altri corsi specifici**

# 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: Gli Standard IFS Versione 6 e BRC Versione 7 - Coordinatore: Massimo Raio ([raio.quality@gmail.com](mailto:raio.quality@gmail.com))**

Il Gruppo si pone come obiettivo la creazione di un documento di confronto fra i requisiti, con commenti e spiegazioni atti a consentire una facile interpretazione e applicazione degli standard.

La prossima riunione del gruppo si terrà il giorno 23 aprile alle 14.30 presso AICQ CN.

### ***AICQ Piemontese***

**Tema: Manuale di buona prassi per allevamenti bovini – alimentazione. Coordinatore: S. Villosio ([fattorie@villosio.com](mailto:fattorie@villosio.com))**

Il documento emesso ha ottenuto il parere positivo della ASL di Pinerolo, è ora all'esame della Regione Piemonte si è in attesa di parere. Chi fosse interessato ad esaminare il documento può farne richiesta allo sportello.

### ***AICQ Triveneta***

**Tema: Problematiche relative al packaging - Coordinatore: Silvia Tramontin**

Per informazioni [info@aciqtv.net](mailto:info@aciqtv.net)

**E' stato INOLTRE proposto un nuovo Gruppo di Studio per l'esame dei nuovi orientamenti della ISO 9001:2015 applicabili al Settore Alimentare**

**Chiunque fosse interessato a partecipare può rivolgersi allo sportello o direttamente a [franco.taccani@libero.it](mailto:franco.taccani@libero.it)**

# 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.

### **Livelli di assunzione di riferimento per la dieta: pubblicato il parere sulla vitamina A** livelli di assunzione quotidiana di riferimento per la popolazione" (PRI in breve):

- 750 µg per gli uomini e 650 µg per le donne;
- 250-750 µg per neonati e bambini.
- 700 µg per donne in gravidanza, valore che risulta superiore al PRI per gli adulti al fine di tenere conto delle esigenze del feto e della crescita dei tessuti materni.

### **Salmonella e Campylobacter mostrano significativi livelli di resistenza ai comuni antimicrobici in esseri umani e animali**

### **OKkio alla ristorazione, è nato il primo F-menu per la salute delle donne**

ricchi di acido folico, a basso contenuto di grassi, privilegiando l'uso dell'olio extravergine di oliva, con poco sale iodato, ricchi di omega 3 e di fibra proveniente da cereali integrali, frutta e verdura.

### **Linee guida per la valutazione e gestione del rischio nella filiera delle acque destinate al consumo umano secondo il modello dei Water Safety Plans.**

### **I deputati interrogano la Commissione sui ritardi sugli interferenti endocrini chimici**

Gli scienziati collegano queste sostanze chimiche, presenti in molti prodotti di uso quotidiano, all'aumento delle anomalie fetali e genitali, all'incidenza crescente di alcune forme di cancro e alla sterilità.

### **È arrivato Edo, la nuova app che ti spiega cosa stai mangiando. Su smartphone, ora disponibile sia per IOS, sia per Android**

### **Cos'è il grano khorasan Kamut ® ? I segreti del successo del cereale e l'abile strategia di marketing che l'ha reso famoso**

---

### **EXPO: regole speciali per gli alimenti di origine animale**

### **L'ombra dei conservanti sul Morbo di Crohn** Additivi comunemente utilizzati nell'industria alimentare acuirebbero alcune malattie infiammatorie dell'intestino, alterando la flora microbica e il suo modo di agire

### **Cibo del futuro: pronta la barretta fatta di insetti e larve**

### **Sicurezza delle acque potabili** Sul sito dell'Istituto Superiore di Sanità sono disponibili le [Linee guida italiane per la sicurezza di un sistema idropotabile e la protezione della salute dei consumatori](#),

[Alimentazione e salute Ultimi aggiornamenti](#) Il sito web dell'Oms ha aggiornato i dati relativi alla sana alimentazione con indicazioni specifiche per adulti e ragazzi, i consigli nutrizionali e le strategie per la promozione di un'alimentazione sana. Per maggiori informazioni consulta il [sito Oms](#).

## [Piombo, nuovi limiti per gli alimenti per l'infanzia](#)

[Paese che vai Nutella e Coca Cola che trovi. Cambiare la ricetta è un modo usato dalle multinazionali del cibo per vendere in tutto il mondo. È la strategia di Ferrero, McDonald's, Nestlé...](#)

[Capsule del caffè ecologiche? Lavazza e Novamont presentano l'opzione green che sarà sul mercato dal prossimo anno. Anticipazioni a Expo 2015](#)

[Usa, McDonald's dice stop ai polli allevati con antibiotici importanti per l'uso umano per evitare l'aumento di batteri resistenti](#)

[Il grano khorashan Kamut non è solo marketing. Il nutrizionista Enzo Spisni spiega quali sono i vantaggi della pasta preparata con questa farina biologica](#)

[Formaggi acquistati online? Uno studio austriaco su etichettatura e igiene di 108 prodotti conferma le preoccupazioni sulla sicurezza](#)

[Tonno sotto olio: un lettore chiede se in etichetta si debba indicare anche la quantità del liquido presente. Risponde Dario Dongo](#) è prevista un'indicazione quantitativa distinta e duplice, che comprende il peso complessivo e quello del prodotto sgocciolato (es. peso xx grammi – peso netto sgocciolato yy grammi ) o al netto della glassa, per gli alimenti glassati.

---

[Acido folico e gravidanza... prima è meglio!](#)

[Così evitavano i controlli su estrogeni e anabolizzanti](#)

[OGM: pubblicata in Gazzetta ufficiale della Ue la nuova direttiva](#)

[La Fondazione Barilla a fianco dei nutrizionisti Usa, per una dieta povera di carne rossa e che tenga conto della sostenibilità ambientale](#)

[Ritirati wurstel vegani a marchio Topas venduti nei supermercati NaturaSì per possibile presenza pezzetti di plastica](#)

---

[EFSA: No evidence Ebola virus can be transmitted through food](#)

[Campylobacter nel pollo: i primi risultati \(positivi\) della strategia per ridurre la contaminazione, dei supermercati Mark & Spencer in Gran Bretagna](#) è la più diffusa causa d'infezione alimentare, principalmente da carne di pollame, e in Gran Bretagna si stima che colpisca 280.000 persone l'anno. Per abbattere questo batterio, la carne deve essere ben cotta, anche all'interno

[Non firmare il TTIP: le ragioni del premio Nobel per l'economia, Joseph Stiglitz per dire no al trattato transatlantico commerciale tra Europa](#)

---

**e USA** il Trattato commerciale di libero scambio tra Unione europea e Stati Uniti (Transatlantic Trade and Investment Partnership – TTIP)

**Arachidi: per ridurre il rischio di allergia è importante introdurli nella dieta sin da piccoli**

**Stop alle bibite dolci nei menù per bambini: anche Burger King si converte ad acqua, succo di mela o latte**



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI MARZO 2015

### AVVISO IMPORTANTE

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

**DECRETO 10 febbraio 2015 Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali. (15A01419) (GU Serie Generale n.50 del 2-3-2015)**

**DECRETO 16 gennaio 2015 Modalita' di attuazione del regolamento UE n. 1071/2014, relativo ad alcune misure eccezionali di sostegno del mercato avicolo. (15A01452) (GU Serie Generale n.50 del 2-3-2015)**

**DECRETO 16 gennaio 2015 Nuove indicazioni e modalita' applicative del Regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal Regolamento (UE) n. 653/2014. (15A01720) (GU Serie Generale n.56 del 9-3-2015)**

**DECRETO 24 febbraio 2015 Iscrizione della denominazione «Pecorino delle Balze Volterrane» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (15A01771) (GU Serie Generale n.58 del 11-3-2015)**

**DECRETO 12 gennaio 2015**

**Semplificazione della gestione della PAC 2014-2020. (15A01774) (GU Serie Generale n.59 del 12-3-2015)**

**DECRETO 10 marzo 2015**

**Linee guida di indirizzo per la tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile e per la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari e dei relativi rischi nei Siti Natura 2000 e nelle aree naturali protette. (15A02146) (GU Serie Generale n.71 del 26-3-2015)**



# Gazzetta ufficiale Dell'Unione Europea

## LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI MARZO 2015



[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/329 DELLA COMMISSIONE del 2 marzo 2015 recante deroga alle disposizioni dell'Unione in materia di sanità pubblica e animale per quanto riguarda l'introduzione nell'Unione europea di alimenti di origine animale destinati a EXPO Milano 2015 a Milano \(Italia\)](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/326 DELLA COMMISSIONE del 2 marzo 2015 recante modifica dell'allegato XVII del regolamento \(CE\) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche \(REACH\) per quanto riguarda gli idrocarburi policiclici aromatici e gli ftalati](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/262 DELLA COMMISSIONE del 17 febbraio 2015 recante disposizioni a norma delle direttive 90/427/CEE e 2009/156/CE del Consiglio per quanto riguarda i metodi di identificazione degli equidi \(regolamento sul passaporto equino\)](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/391 DELLA COMMISSIONE del 9 marzo 2015 relativo al rifiuto dell'autorizzazione di alcune indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari e che si riferiscono allo sviluppo e alla salute dei bambini](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/394 DELLA COMMISSIONE del 10 marzo 2015 che modifica l'allegato del regolamento \(UE\) n. 37/2010 per quanto riguarda la sostanza «tulatromicina»](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/402 DELLA COMMISSIONE dell'11 marzo 2015 relativo al rifiuto dell'autorizzazione di alcune indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari, diverse da quelle che si riferiscono alla riduzione del rischio di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini](#)

[DIRETTIVA \(UE\) 2015/412 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO dell'11 marzo 2015 che modifica la direttiva 2001/18/CE per quanto concerne la possibilità per gli Stati membri di limitare o vietare la coltivazione di organismi geneticamente modificati \(OGM\) sul loro territorio](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/414 DELLA COMMISSIONE del 12 marzo 2015 recante modifica della direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'acido \(6S\)-5-metiltetraidrofolico, sale della glucosamina, usato nella fabbricazione di integratori alimentari](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/446 DELLA COMMISSIONE del 17 marzo 2015 recante modifica del regolamento \(UE\) n. 37/2010 per quanto riguarda la sostanza «seleniato di bario»](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/447 DELLA COMMISSIONE del 17 marzo 2015 sulla ripartizione tra consegne e vendite dirette delle quote latte nazionali fissate per il periodo 2014/2015 nell'allegato IX del regolamento \(CE\) n. 1234/2007 del Consiglio](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/463 DELLA COMMISSIONE del 19 marzo 2015 che modifica l'allegato del regolamento \(UE\) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento \(CE\) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche dell'alcol polivinilico \(E 1203\)](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/489 DELLA COMMISSIONE del 23 marzo 2015 relativo all'autorizzazione della seleniomettonina prodotta da \*Saccharomyces cerevisiae\* NCYC R645 come additivo per mangimi destinati a tutte le specie animali](#)

## Publicazioni AICQ

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

- **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](mailto: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](mailto: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](mailto: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 [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)
- **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

# 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](mailto: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.**