



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.....	12
DOMANDE & OFFERTE.....	12

Interessante proposta di nuovo Gruppo di Studio a pagina 5!

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



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

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 ; 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

Slow Fish – Salone del pesce sostenibile

Quando – 14 - 17 maggio 2015

Dove – Fiere di Genova

Info- www.slowfish.it ; 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

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 nord

19/05/2015

I PREREQUISITI Come Progettare, Aggiornare, Gestire gli Ambienti di produzione e manipolazione degli alimenti per garantire prodotti sicuri

09/06/2015

LE FILIERE AGROALIMENTARI E LA RINTRACCIABILITA' Come organizzare, gestire, controllare e certificare una filiera

14/07/2015

REALIZZAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO CON IL METODO HACCP SECONDO NORME E REGOLAMENTI

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	Corso introduttivo sugli standard volontari nella filiera agroalimentare			24-25						6-7			
AL08	Corso pratico: pacchetto igiene, rintracciabilità di filiera e metodo HACCP					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)

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 **27 maggio** alle 14.30 presso AICQ CN.

AICQ Piemontese

Tema: Manuale di buona prassi per allevamenti bovini – alimentazione. Coordinatore: S. Villosio (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

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

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.

Lo spot di McDonald's contro le pizzerie è scorretto. Il Fatto Alimentare chiede immediata censura a Giurì e Antitrust

“Senza bisfenolo A”: una scritta sempre più diffusa ma che non garantisce sicurezza. Le sostanze che lo rimpiazzano sono quasi identiche Per limitare i rischi.....,

“Cuor di carciofo”: un video realizzato da Coltura & Cultura ci svela i segreti di questo ortaggio tanto benefico grazie alle sostanze che gli conferiscono quel gusto astringente e un po' amaro. Queste aiutano a tenere sotto controllo il colesterolo e i grassi nel sangue.

Finalmente arriva l'etichetta di origine per la carne di maiale, di agnello e di pollo. Tutte le scritte da conoscere per acquistare il made in Italy 100%

I biscotti Altromercato e l'olio di palma: un lettore chiede perché viene usato e se è biologico ed equo-solidale. Risponde l'azienda

Antibiotici negli allevamenti: l'utilizzo a scopo preventivo e di routine pone preoccupazioni sulla loro efficacia futura

Restrizioni all'uso di erbicidi contenenti glifosato in Usa. Si sono diffuse erbe infestanti resistenti al Roundup di Monsanto

Latte crudo: nuovi rischi dai monitoraggi irlandesi. Si conferma la presenza di patogeni come Listeria e Campylobacter

Dutch Court Sends Meat Trader to Jail in European Horse Meat Scandal

Maialino sardo ad EXPO MILANO 2015

In Russia vietata la coltivazione e la produzione di Ogm

Stabilimento di produzione, passi avanti in Europa Commissione europea chiarisce: stabilimento produzione va sempre dichiarato se marchio induce a pensare provenienza diversa.

Using price policies to promote healthier diets

Lotta allo spreco di cibo, a Bari c'è il foodsharing per scambiare alimenti online e non buttarli via

Polli allevati con antibiotici e decontaminati con candeggina diluita, sono in arrivo dagli Stati Uniti. Fantasia? No è quanto accadrà se passa il TTIP. La petizione europea a quota 1.6 milioni

YouTube Kids di Google è sotto accusa negli Usa per pubblicità occulta: si cerca di trarre vantaggio dalla vulnerabilità dei bambini

Latte materno online: il 10% dei campioni è adulterato con latte di mucca. La pratica USA dell'utilizzo di latte materno proveniente da sconosciute è rischiosa

EduSalt: l'educazione modifica le abitudini alimentari scorrette più di quanto possano fare divieti e restrizioni. Uno studio cinese sul consumo di sale

Arsenico: anche l'ultimo farmaco usato come additivo nel mangime per animali è stato ritirato dalla FDA negli Stati Uniti

Gli erbicidi possono determinare la resistenza dei batteri agli antibiotici, ma in fase di sperimentazione è un parametro che non viene testato

Israele o Cisgiordania? 16 ministri europei chiedono che venga indicata in etichetta l'origine dei prodotti dai territori occupati illegalmente da Tel Aviv

Latte crudo no grazie: i benefici sono tutti da dimostrare, mentre i rischi sono seri, a volte mortali

Xylella fastidiosa degli ulivi: secondo Efsa i funghi da soli non possono causare il disseccamento della pianta. Servono più studi

Addio alle cassette in polistirolo, biomateriali per un pesce più ostenibile
UK police warn on DNP slimming tablets after woman's death

Il futuro del packaging è ecologico! Tra due anni sul mercato il nuovo polimero "PBS" sostituirà gli imballi di carburanti fossili

Scandalo della carne di cavallo del 2013: arriva la prima condanna. Due anni e mezzo di carcere, per frode, a un grossista di carne olandese

"Analisi e gestione del rischio alimentare": arriva il master di primo livello che affronta i problemi della sicurezza alimentare

Biscotti Plasmon: l'incredibile storia di una mamma che voleva sapere se contenevano olio di palma. Il silenzio della società. Il nutrizionista: non dare ai bambini il grasso tropicale

Fast food: tutti i segreti del marketing alimentare per incantare i bambini. McDonald's punta sui più piccoli e in questo modo favorisce obesità e problemi di salute



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI APRILE 2015

AVVISO IMPORTANTE

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

DECRETO 20 gennaio 2015

Entrata in vigore dei testi, nelle lingue inglese e francese, pubblicati nel supplemento 8.3 della Farmacopea europea 8ª edizione. (15A02888) (GU Serie Generale n.90 del 18-4-2015)

**Gazzetta ufficiale
Dell'Unione Europea
LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI
APRILE 2015**



REGOLAMENTO (UE) 2015/537 DELLA COMMISSIONE del 31 marzo 2015 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di pigmenti di alluminio di cocciniglia, acido carminico e vari tipi di carminio (E 120) in **alimenti dietetici destinati a fini medici speciali**

REGOLAMENTO (UE) 2015/538 DELLA COMMISSIONE del 31 marzo 2015 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di **acido benzoico — benzoati (E 210-213) nei gamberetti cotti in salamoia**

REGOLAMENTO (UE) 2015/539 DELLA COMMISSIONE del 31 marzo 2015 che autorizza un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari, diversa da quelle facenti riferimento alla **riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini**, e che modifica il regolamento (UE) n. 432/2012

DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2015/545 DELLA COMMISSIONE del 31 marzo 2015 che autorizza l'immissione sul mercato di olio derivato dalla microalga *Schizochytrium sp.* (ATCC PTA-9695) quale nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio

[DECISIONE DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/546 DELLA COMMISSIONE del 31 marzo 2015 che autorizza un ampliamento dell'uso dell'olio ricco di DHA e di EPA derivato dalla microalga Schizochytrium sp. quale nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento \(CE\) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/552 DELLA COMMISSIONE del 7 aprile 2015 che modifica gli allegati II, III e V del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di 1,3-dicloropropene, bifenox, dimetenamid-p, proesadione, tolilfluanide e trifluralin in o su determinati prodotti](#)

[REGOLAMENTO DELEGATO \(UE\) 2015/560 DELLA COMMISSIONE del 15 dicembre 2014 che integra il regolamento \(UE\) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema di autorizzazioni per gli **impianti viticoli**](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/561 DELLA COMMISSIONE del 7 aprile 2015 recante modalità di applicazione del regolamento \(UE\) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema di autorizzazioni per gli **impianti viticoli**](#)

[RETTIFICHE Rettifica del regolamento \(UE\) 2015/552 della Commissione, del 7 aprile 2015, che modifica gli allegati II, III e V del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di 1,3-dicloropropene, bifenox, dimetenamid-p, proesadione, tolilfluanide e trifluralin in o su determinati prodotti](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/595 DELLA COMMISSIONE del 15 aprile 2015 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2016, il 2017 e il 2018, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/603 DELLA COMMISSIONE del 13 aprile 2015 che modifica gli allegati II, III e V del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di acido 2-naftilossiacetico, acetocloro, cloropicrin, diflufenican, flurprimidolo, flutolanil e spinosad in o su determinati prodotti](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/624 DELLA COMMISSIONE del 14 aprile 2015 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette \[**Patata Rossa di Colfiorito \(IGP\)**\]](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/628 DELLA COMMISSIONE del 22 aprile 2015 che modifica l'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 il piombo e i suoi composti](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/629 DELLA COMMISSIONE del 22 aprile 2015 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette \[**Finocchiona \(IGP\)**\]](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/639 DELLA COMMISSIONE del 23 aprile 2015 che modifica l'allegato III del regolamento \(CE\) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di biossido di silicio \(E 551\) nel copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole \(E 1209\)](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/647 DELLA COMMISSIONE del 24 aprile 2015 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento \(CE\) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/648 DELLA COMMISSIONE del 24 aprile 2015 recante modifica dell'allegato I del regolamento \(CE\) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'eliminazione dall'elenco dell'Unione della sostanza aromatizzante \(2E,6Z\)-nonadienammiide di N-etile](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/649 DELLA COMMISSIONE del 24 aprile 2015 che modifica l'allegato II del regolamento \(CE\) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento \(UE\) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'impiego di L-leucina come eccipiente per edulcoranti da tavola in compresse](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/661 DELLA COMMISSIONE del 28 aprile 2015 relativo all'autorizzazione del preparato di endo-1,4-beta-xilanasi ed endo-1,3\(4\)-beta-glucanasi prodotte da Talaromyces versatilis sp. nov. IMI CC 378536 e da Talaromyces versatilis sp. nov. DSM 26702 come additivo per mangimi per polli da ingrasso, galline ovaiole e specie avicole minori da ingrasso e ovaiole \(titolare dell'autorizzazione Adisseo France S.A.S.\)](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/662 DELLA COMMISSIONE del 28 aprile 2015 relativo all'autorizzazione della L-carnitina e della L-carnitina-L-tartrato come additivi per mangimi destinati a tutte le specie animali](#)

[RACCOMANDAZIONE \(UE\) 2015/682 DELLA COMMISSIONE del 29 aprile 2015 sul monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti](#)

[DECISIONE DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/683 DELLA COMMISSIONE del 24 aprile 2015 che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti od ottenuti a partire da granturco geneticamente modificato MON 87460 \(MON-87460-4\) a norma del regolamento \(CE\) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio](#)

[Grano turco, cotone, soia, colza geneticamente modificati](#)

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
- **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
- **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
- **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
- **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 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 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

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.