

## MODALITÀ D'ISCRIZIONE

La **quota di iscrizione** è pari a € 140,00 (IVA inclusa) e comprende: partecipazione alle sessioni, materiale didattico, coffee break, i pranzi, la cena del 31 marzo, attestato di partecipazione.

La data ultima per le iscrizioni è il **15 marzo 2006**.

**E' stata inviata richiesta per i crediti ECM.**

## MODALITÀ DI PAGAMENTO:

**Bonifico bancario** come segue: BBAN: CIN: ABI: 05387 CAB: 67721 C/C:000001052782, presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna (filiale di Bertinoro) Intestato a Ce.U.B. Soc. Cons. a r.l., Via Frangipane, 6 - 47032 Bertinoro.

**Causale:** Corso "Rischio alimentare. Quale percorso dalla definizione alla gestione?"

**N.B.:** Si prega di inviare copia del bonifico effettuato al numero di fax: 0543 446599

**Carta di credito** (Visa, Mastercard)

inviare la scheda di iscrizione compilata alla

### **Segreteria Organizzativa**

Centro Residenziale Universitario di Bertinoro

Donatella Summa

Via Frangipane, 6 - 47032 Bertinoro (FC)

tel. 0543-446500 FAX 0543 446599

E-mail: dsumma@ceub.it

## **Informativa ai sensi dell'art. 13 Dlgs. 196/2003**

Il trattamento dei dati personali da voi comunicati è relativo alle attività inerenti al rapporto costituito e all'espletamento da parte della ns. società delle attività di adempimento di obblighi contabili e fiscali. Per l'utilizzo dei Vs. dati personali per l'invio di materiale informativo sulle ns. iniziative, esprimere il consenso:

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Per ulteriori informazioni sulle attività del **Centro di Alta Formazione "Carlo Raffaele Lerici" per la Qualità e la Sicurezza Alimentare** si veda il sito [www.centrolerici.ceub.it](http://www.centrolerici.ceub.it)

### **Direttore:**

Elisabetta Guerzoni

### **Commissione scientifica:**

Marco Dalla Rosa

Patrizia Serratore

Enzo Bertoldi

Guglielmo Bonaccorsi

Giovanna Suzzi

Davide Barbanti

Arnaldo Dossena

Marina Fridel

### **Comitato di Indirizzo:**

ARPA – Sezione provinciale di Forlì-Cesena

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

ASTER

A.U.S.L. Cesena

A.U.S.L. Forlì

Campus di Scienze degli Alimenti – Università di Bologna,

Sede di Cesena

Centuria-RIT

CISE – Azienda speciale della C.C.I.A.A. di Forlì-Cesena

Dip. di Protezione e Valorizzazione Agroalimentare – Università di Bologna

Dip. di Scienze degli Alimenti – Università di Bologna

Dip. di Sanità Pubblica – Università di Firenze

Eudania S.c.r.l.

Fac. di Medicina Veterinaria – Università di Bologna

Help to Health S.r.l.

Mare Soc. Coop. a r.l.

ORMA S.r.l.

Provincia di Forlì-Cesena

Reintegra S.r.l.

Ser.in.Ar. Soc. Cons. p. A. - Forlì-Cesena



**CENTRO "C.R. LERICI"**  
QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE



## **CORSO DI FORMAZIONE**

### **RISCHIO ALIMENTARE**

## **QUALE PERCORSO DALLA DEFINIZIONE ALLA GESTIONE?**

**Bertinoro - Centro Residenziale Universitario**  
**31 marzo - 1 aprile 2006**

Per maggiori informazioni su come raggiungere la sede, visitare il sito: [www.ceub.it](http://www.ceub.it).

## PRESENTAZIONE

L'incremento straordinario del mercato internazionale e dei flussi di materie prime e prodotti rendono necessaria l'armonizzazione degli obiettivi e delle procedure di controllo relative alla sicurezza degli alimenti. Negli ultimi anni sono state sviluppate a livello internazionale numerose iniziative da parte di organi quali WHO, FAO per definire principi e delle linee guida per incorporare la valutazione del rischio qualitativa (risk assessment) nella definizione di standard di sicurezza. In tali consultazioni sono stati discussi concetti quali "appropriato livello di protezione" (ALOP) e "obiettivi per la sicurezza alimentare" (FSO). Anche IILSI (*International Life Science Institute*) e IICMSF (*International Commission on Microbiological Specification for Foods*) hanno avuto un ruolo molto attivo nello stabilire procedure per il miglioramento della gestione dei rischi. Tuttavia, il trasferimento a livello nazionale o regionale di queste problematiche e dei dibattiti sul significato per la popolazione, dei diversi rischi di natura microbiologica o chimica, e soprattutto la definizione di livelli di rischio accettabile, sono inevitabilmente processi lenti. L'iniziativa del Centro LERICI vuole avviare un dialogo vivace tra mondo universitario e della ricerca, organi ufficiali di controllo e industria, al fine di contribuire allo sviluppo di una visione condivisa sui rischi alimentari e sulla loro gestione. Il corso è diretto principalmente a:

- medici igienisti
- tecnici della prevenzione
- tecnici di laboratorio
- medici veterinari
- chimici
- biologi
- docenti e ricercatori universitari

Il corso è strutturato in quattro sessioni, riguardanti i temi: rischio chimico, epidemiologia e comunicazione, rischio microbiologico, legislazione e organizzazione. Le sessioni saranno strutturate in modo informale per favorire la massima partecipazione e scambio sui diversi temi. Contestualmente alle lezioni frontali è infatti previsto l'intervento di docenti/tutor il cui ruolo sarà quello di stimolare il dialogo tra le parti e innescare un confronto dialettico su casi particolari proposti dai docenti/tutor e dai partecipanti. I tutor parteciperanno inoltre allo sviluppo e alla preparazione di elaborati finali su problematiche emerse nel corso delle lezioni/discussioni.

## Programma

### 31 marzo - I sessione - Rischio chimico

Docenti: **A. Dossena** (Università di Parma)  
**G. Lercker** (Università di Bologna)  
Tutor: **C. Bergamini** (ARPA Emilia-Romagna)  
**G. Fedrizzi** (Ist. Zooprofilattico S. L. E.-R.)

Ore	9.00	Registrazione dei partecipanti
Ore	9.15	Lezione frontale
Ore	10.15	Discussione
Ore	11.00	Coffee break
Ore	11.15	Analisi e studio di casi
Ore	12.15	Lavori di gruppo
Ore	13.15	Pausa pranzo

### 31 marzo 2006 - II sessione - Epidemiologia e comunicazione

Docenti: **N. Comodo** (Università di Firenze)  
Tutor: **G. Bonaccorsi** (Università di Firenze)  
**M. Fridel** (AUSL Cesena - SIAN)

Ore	14.30	Lezione frontale
Ore	15.30	Discussione
Ore	16.15	Coffee break
Ore	16.30	Analisi e studio di casi
Ore	17.30	Lavori di gruppo
Ore	18.30	Fine sessione
Ore	20.00	Cena

### 1 aprile 2006 - III sessione - Rischio microbiologico

Docenti: **F. Gardini** (Università di Bologna)  
**E. Guerzoni** (Università di Bologna)  
Tutor: **R. Rosmini** (Università di Bologna)  
**G. Manfreda** (Università di Bologna)  
**P. Serratore** (Università di Bologna)

Ore	9.00	Lezione frontale
Ore	10.00	Discussione
Ore	10.45	Coffee break
Ore	11.00	Analisi e studio di casi
Ore	12.00	Lavori di gruppo
Ore	13.00	Pausa pranzo

### 1 aprile 2006 - IV sessione - Legislazione e organizzazione

Docenti: **G. Sgarbanti** (Università di Bologna)  
Tutor: **C. Colombo** (Help to Health S.r.l.)

Ore	14.30	Lezione frontale
Ore	15.30	Discussione
Ore	16.30	Coffee break
Ore	16.45	Analisi e studio di casi
Ore	17.30	Lavori di gruppo
Ore	18.30	Chiusura dei lavori

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome \_\_\_\_\_  
Nome \_\_\_\_\_  
Ente \_\_\_\_\_  
Indirizzo \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_  
Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_

Chiede di partecipare al Corso "Rischio alimentare. Quale percorso dalla definizione alla gestione?" - Bertinoro, 31 marzo - 1 aprile 2006

- Quota di iscrizione (IVA inclusa) € 140,00  
 Pernottamento e colazione (a notte) € 56,00

Arrivo \_\_\_\_\_ Partenza \_\_\_\_\_ Tot. notti \_\_\_\_\_

L'alloggio è previsto presso la Foresteria del Centro Residenziale Universitario.

## FORMA DI PAGAMENTO

Fattare a \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Partita IVA/Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Bonifico Bancario

Carta di Credito  
Intestatario \_\_\_\_\_

Carta \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Data di scadenza \_\_\_\_\_

Autorizzo per un totale di \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_