

## DOCENTI

### **Amadei Paolo**

Responsabile generale del Servizio Igiene Alimenti  
e Nutrizione ASL RMA

### **D'Arma Stefano**

Sostituto procuratore Tribunale di Viterbo

### **De Giusti Maria**

Professore di Igiene, Dip.to Medicina Sperimentale  
Sapienza Università di Roma

### **Marcianò Rita**

Istruttore Direttivo Veterinario,  
Assessorato alla Sanità Regione Lazio

### **Messineo Agostino**

Direttore Dipartimento Prevenzione ASL RM H

### **Sigismondi Mariano**

Dirigente Veterinario ASL RMH

Ai partecipanti sarà richiesta una quota di iscrizione pari a 150 euro, secondo le modalità previste dal modulo di iscrizione, disponibile presso la segreteria organizzativa:

*Dr.ssa Marina Di Geronimo*

e-mail: m.digeronimo@aslromah.it

*Dr.ssa Laura Dimitri*

e-mail: l.dimitri@aslromah.it

*Dr.ssa Domenica Graziadio*

e-mail: d.graziadio@aslromah.it

Tel 06/93275340-5330-5321

Fax 06/93275317

Resp scientifico:

*Prof. Agostino Messineo*

e-mail a.messineo@aslromah.it



## Controllo Ufficiale e Sistema HACCP



28/29/30 aprile 2010

*I.N.I.  
Grottaferrata  
Via S. Anna snc*

*ECM*

08.30  
Saluto delle autorità e introduzione ai lavori  
del convegno  
*Direttore Generale ASL RM H*  
*Direttore Sanitario ASL RM H*  
*Direttore Dip. di Prevenzione ASL RM H*

28/04/2010  
Prima giornata

09.00  
Premesse normative e significato dei  
regolamenti e delle direttive CE in materia  
di igiene degli alimenti  
*Prof.ssa Maria De Giusti*

10.00  
Regolamenti CE n. 852/04 e n. 2073/05:  
analisi dell'articolato e degli allegati  
*Dr. Paolo Amadei*

13.00 – lunch break

14.00  
Il sistema HACCP: storia e metodologia -  
fasi preliminari e principi base del sistema  
(analisi e criteri applicativi)  
*Dr. Paolo Amadei*

18.00  
Chiusura dei lavori della giornata

29/04/2010  
Seconda giornata

08.30  
Ciclo di produzione e piano di  
autocontrollo: situazioni di più comune  
riscontro e relative procedure di gestione  
del rischio  
*Dr. Paolo Amadei*

10.30  
Esercitazione: formulazione e valutazione  
di un piano HACCP  
*Dr. Paolo Amadei*

12.30  
Il controllo ufficiale: ispezione  
dell'impresa alimentare e valutazione del  
piano HACCP  
*Dr. Paolo Amadei*

13.30 – lunch break

14.30  
Progettazione del documento aziendale:  
problematiche ed errori

15.30  
Esercitazione pratica: compilazione degli  
atti prescrittivi e di chiusura  
*Dr. Paolo Amadei*

17.30  
Chiusura dei lavori della giornata

30/04/2010  
Terza giornata

09.00  
Gli alimenti di origine animale:  
normativa e controlli  
*Dr.ssa Rita Marcianò*

11.00 – coffee break

11.15  
Reati in tema di alimenti: chiusure e  
sanzioni penali.  
*Dr. Stefano D'Arma*

13.30 – lunch break

14.30  
Strutture mobili, fiere e sagre,  
mercati e commercio su strada  
*Dr. Sigismondi Mariano*

15.30  
Documentazione aziendale, audit ed  
esperienze sulle ispezioni europee  
*Prof. Agostino Messineo*

17.30  
Questionario di valutazione finale  
e consegna degli attestati