

# La somministrazione degli alimenti nei pubblici esercizi

## Criticità e spunti di miglioramento

### Obiettivi e destinatari

Questo seminario, organizzato dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, si propone quale occasione di aggiornamento tecnico legislativo in materia di sicurezza alimentare per il comparto degli esercizi pubblici (ristoranti, bar, etc..).

Attraverso le testimonianze e le esperienze dei vari soggetti coinvolti (organi accertatori, legali esperti in diritto alimentare, associazioni di categoria e ordini professionali) saranno inoltre analizzate le criticità del comparto e la loro possibile gestione e risoluzione, anche alla luce delle nuove e sempre più diffuse formule alternative di somministrazione (food truck, home restaurant, food delivery).

### Info e iscrizioni

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione entro il 12 aprile al seguente link:

[www.corsilabcamcomtorino.it/Form\\_Somministrazione/](http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form_Somministrazione/)

Il seminario è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti
- per la categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali 0,5 CFP max - cod sett. SDAF03 / Rif Regolamento CONAF 3/2013 nr.

**Martedì**  
**16 aprile 2019**  
**dalle 9.00 alle 13.30**  
**Sala Einaudi**

**Centro Congressi**  
**Torino Incontra**  
via Nino Costa 8 - Torino

### Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
tel. 011 6700 241  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)