

Con il patrocinio di:



# La somministrazione degli alimenti nei pubblici esercizi

## Criticità e spunti di miglioramento

### Obiettivi e destinatari

La sicurezza dei prodotti alimentari somministrati al consumatore finale passa attraverso una corretta gestione aziendale, che deve tener conto di numerosi aspetti: l'igiene, l'autocontrollo, la conservazione, la rintracciabilità e così via. Aspetti che l'operatore del settore alimentare (OSA) deve quindi garantire nelle fasi della produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti, così da fornire un prodotto sicuro e conforme ai requisiti previsti dai Regolamenti comunitari in materia di igiene ed autocontrollo. Una continua formazione specifica su questi temi è imprescindibile e deve dimostrare un'evidenza oggettiva delle conoscenze e un'applicazione puntuale ed aggiornata del manuale di autocontrollo aziendale.

Questo seminario, organizzato dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, si propone quale occasione di aggiornamento tecnico e 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).

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

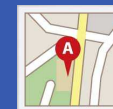
**Centro Congressi**  
**Torino Incontra**  
via Nino Costa 8 - Torino

## Programma

- 9.00 Registrazione dei partecipanti
- 9.15 Introduzione  
**Roberto Russo**, Camera di commercio di Torino  
**Roberto Mangiardi**, Città di Torino
- 9.30 L'evoluzione della somministrazione degli alimenti: dal ristorante al *food delivery*  
**Paolo Vittone**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 10.00 I controlli ufficiali  
**Claudio Biglia e Roberta Bervini**, ASL Città di Torino. Dipartimento della prevenzione
- 11.00 Norme e responsabilità a carico degli operatori della ristorazione. Casi e giurisprudenza  
**Giorgia Andreis e Antonio Fiumara**, Studio Andreis e Associati
- 11.30 Sicurezza alimentare e procedure in autocontrollo: il ruolo del consulente  
**Valeria Di Siero**, Ordine dei tecnologi alimentari
- 12.00 La progettazione dei locali per garantire la sicurezza e gli aspetti igienico-sanitari  
**Roberta Distinto**, Archi Tre Studio professionisti associati
- 12.30 Corrette prassi igieniche e formazione dell'operatore  
**Tiziana Civera e Maria Ausilia Grassi**, Università di Torino
- 13.00 L'esperienza delle Associazioni di Categoria  
Ascom-Epat  
Confesercenti
- 13.30 Discussione con il pubblico

## Segreteria organizzativa

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



per visualizzare  
la piantina del Centro  
Congressi Torino Incontra  
clicca su

[www.to.camcom.it/torinoincontro](http://www.to.camcom.it/torinoincontro)



per le modalità  
di accesso al parcheggio  
Valdo Fusi, adiacente al  
Centro Congressi clicca su

[www.comune.torino.it/ztlpermessi](http://www.comune.torino.it/ztlpermessi)

## Note organizzative

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