



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



PORTALE ETICHETTATURA
E SICUREZZA PRODOTTI



SEMINARIO

Agenzia di Formazione accreditata dal

In collaborazione con



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Sicurezza Alimentare

Requisiti e problematiche

Obiettivi e destinatari

Il Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti della **Camera Valdostana**, in collaborazione con il Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino vi propone un seminario per fare il punto sul tema della sicurezza alimentare.

L'obiettivo dell'incontro è riprendere in considerazione alcuni concetti base per chiarirsi le idee sulle novità del nuovo regolamento relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e in generale sui rischi chimici.

Programma

- 14.00 Introduzione
Roberto Franco Sapia Presidente della Camera Valdostana
- 14.15 La normativa di riferimento sui rischi chimici
Paolo Vittone, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 15.30 Discussione con i partecipanti
- 16.30 Conclusione lavori

Note Organizzative:

L'evento è riservato alle imprese valdostane in regola con il pagamento del diritto annuale.

L'evento si terrà IN PRESENZA presso la sede della Camera valdostana delle imprese e delle professioni - Reg. Borgnalle, 12 - 11100 AOSTA

Il seminario è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti.

Iscrizioni online al seguente link:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/165/seminario-aosta-sicurezza-alimentare-requisiti-e-p/>

Martedì 28 novembre 2023
dalle 14.00 alle 16.30

**Camera valdostana
delle imprese e delle
professioni
Reg. Borgnalle, 12
11100 AOSTA**

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it