

SOFT FACILITIES: FOCUS PULIZIA E SANIFICAZIONE NEL SETTORE ALIMENTARE E DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E COLLETTIVA

Dalla progettazione alla realizzazione, validazione e verifica del servizio di pulizia e sanificazione nel settore alimentare e dei servizi

16 MARZO 2022

9:30 – 17:30

Responsabili Scientifici:

Dott. ssa M. Barile, A&Q – Polo per la Qualificazione del Sistema Agro Industriale
Prof. Ing. R. Guidetti, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali Università degli Studi di Milano - Unimi
Dott. re R. Santinon, Dussmann Service spa
Prof. Avv. A. Vitale, Professore Legislazione Alimentare, Sicurezza Luoghi lavoro ed Economia Unimi

Evento www.poloaq.it
Per info: formazione@poloqa.it

Vi proponiamo un momento di formazione in webinar live finalizzato ad approfondire gli aspetti determinanti la progettazione, pianificazione, realizzazione, validazione e verifica del processo di pulizia e sanificazione fondamentali non solo per garantire la salubrità degli alimenti nell'industria alimentare ma anche condizione imprescindibile alla sicurezza e salute del lavorativo come dimostrato dalla recente crisi pandemica. Durante la giornata evento saranno analizzati gli aspetti che caratterizzano domanda e offerta (capitolati di appalto e servizio); l'innovazione tecnologica in corso per efficientare il processo di pulizia e sanificazione in linea con le nuove disposizioni del green deal in termini di sostenibilità e riduzione degli agenti ambientali inquinanti. Saranno presentate le tecnologie innovative per monitorare la biodiversità delle popolazioni microbiche residenti in ambienti di lavorazione e prodotti alimentari, rintracciare la fonte della contaminazione e validare prodotti e procedure per la rimozione dei contaminanti microbici. Ultimo ma non per importanza è la validazione del processo. Quando un ambiente e/o una superficie è veramente pulita...?

EVENTO IN WEBINAR LIVE

Sarà possibile partecipare all'evento on line

Cosa serve:

- pc

-connessione internet

Accreditamento:

6 CFP Tecnologi Alimentari

Programma

- 9:30 - 09:40 Introduzione al webinar
- 9:40 - 10:30 Pulizia, sanificazione e soft facility nel settore alimentare Dott. Renato Santinon
- 10:30 - 11:30 La richiesta del cliente: Appalti e loro Capitolati: ATS, DG ospedali, Direzione case di cura, Comuni Prof. Avv. Andrea Vitale
- 11:30 - 12:30 Protocolli applicativi di pulizia e sanificazione in dati ambienti. Dott. R. Santinon
- 12:30 - 13:00 Dibattito e confronto
- 13:00 – 13:30 Pausa
- 13:30 – 14:30 Ricerca e innovazione nella definizione dei prodotti per la pulizia e la disinfezione nel settore food Dott. Paolo Ballabene - E'Così
- 14:30 - 15:30 Metodi innovativi per il monitoraggio della contaminazione microbica e validazione sperimentale della sanitizzazione tramite Challenge-Test Dott. Antonio Del Casale – Microbion
- 15:30 - 17:00 L'innovazione nell'erogazione del servizio. Valore aggiunto o costo? Dott. Renato Santinon
- 17:00 – 17:30 Conclusioni e take-home message

Destinatari: Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Medici igienisti SIAN, Project Manager, HSE Manager, Agronomi, Biologi, Ingegneri, Consulenti del settore, Responsabili Uffici Tecnici di strutture sanitarie e assistenziali, pubbliche e private, operatori sanitari e socio-assistenziali, specialisti uffici gare e sviluppo dei capitolati di appalto, dipendenti Comuni, Scolastici e Operatori ATS, studenti universitari e consulenti interessati ad accrescere le proprie competenze sul tema.

QUOTA PARTECIPAZIONE: 100 EURO + IVA



IN COLLABORAZIONE CON:

ECOSI
INNOVATIVE HYGIENE SYSTEMS

microbion

Promotore :A&Q – Formazione- Consulenza e Ricerca
nel Settore Agro Industriale

A&Q