



Roma

Sicurezza e igiene alimenti: allarme rosso per le imprese alimentari

Autorizzazioni, Acrilammide, libro ingredienti ed etichettatura, controlli e sanzioni

SISTEMA SANITARIO REGIONALE



ASL
ROMA 1

Roma, 31 maggio 2018 • ore 9/13

Casa delle Imprese CNA di Roma • Viale Guglielmo Massaia, 31

ARGOMENTI TRATTATI

- Lo sportello di assistenza per i lavoratori e per le imprese della ASL Roma 1
- Criteri e condizioni di utilizzo dei locali interrati e seminterrati
- Acrilammide: cos'è e come evitarla. Criteri applicativi del Regolamento (UE) 2158 del 2017 nei panifici, nelle torrefazioni e nella produzione di patate fritte, prodotti da forno
- Libro ingredienti, etichettatura nutrizionale, controlli e sanzioni
- Interventi e tavola rotonda

RELATORI:

Daniele Gamberale *Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL Roma 1*

Rosaria Marino *Direttore UOC Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione ASL Roma 1*

Gianfranco Masotti *Direttore UOC Igiene Alimenti di Origine Animale ASL Roma 1*

Massimo Giuliano *Ingegnere Dirigente UOC S.Pre.S.A.L. ASL Roma 1*

Maria Teresa Pancallo *Dirigente Medico UOC Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione ASL Roma 1*

Paolo Amadei *Dirigente Medico - Direzione del Dipartimento di Prevenzione ASL Roma 1*

Claudio Capezuoli *Responsabile CNA Alimentare Roma*

Gabriele Rotini *Responsabile Nazionale CNA Alimentare*

Rita Marcianò *Area Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare Regione Lazio*

Antonio Moroni *Vice Comandante Primo Gruppo Centro Polizia Locale di Roma Capitale*

