



# SPORTELLO

## AICQ SETTORE ALIMENTARE

### INDICE

CHIEDETE E VI SARA' DETTO.....	2
EVENTI.....	3
CORSI DEL SETTORE.....	4
GRUPPI DI STUDIO.....	5
NEWS.....	6
LEGISLAZIONE ITALIANA.....	8
LEGISLAZIONE EUROPEA.....	9
PUBBLICAZIONI AICQ.....	11
OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR.....	13
DOMANDE & OFFERTE.....	13

# Focus

**Nuovo Gruppo di studio AICQ CentroNord  
a pagina 5!!!!**

# Chiedete e vi sarà detto...

**Avete un problema, un dubbio, una domanda?  
Il Servizio Sportello vi darà la risposta!**

**Lo Sportello Alimentare mette a disposizione dei soci tutte le competenze di Settore.**

**Tra cui: Piani di autocontrollo HACCP, norme e standard di sicurezza alimentare, etichettatura, educazione alimentare, packaging, rintracciabilità, piani di analisi, approvvigionamenti, norme di buona produzione, entomologia, impianti, pulizia e sanificazione, ecc.**

**Per i soci la prima risposta è completamente gratuita.**

Alla vostra prima domanda, una risposta generale verrà fornita sul sito del settore alimentare, perché potrebbe essere di interesse anche per altri soci ed eventualmente stimolare nuove domande.

Verrete poi contattati direttamente dalla federata territoriale competente per chiarire, se necessario, eventuali dubbi rimasti, che saranno risolti dai nostri esperti direttamente con Voi. Resta comunque garantita l'assoluta riservatezza.

**Per i vostri quesiti**

[alimentare@aicqna.com](mailto:alimentare@aicqna.com)



**il Servizio cercherà per voi la risposta fra i nostri esperti.**

## **RICORDIAMO INOLTRE**

**Critiche, apprezzamenti o suggerimenti sono sempre graditi e possono essere inviati allo stesso indirizzo di cui sopra o anche direttamente allo sportello [aicqcn.segreteria@aicq.it](mailto:aicqcn.segreteria@aicq.it)**

# Eventi

Questa rubrica vi segnala eventi proposti da AICQ o altri enti, raccolti su siti e riviste, di interesse per chi opera nel settore alimentare e nell'ambito della qualità. Ogni segnalazione da parte dei soci è un utile contributo alla sua completezza.

## **Euro Ciocolate Perugia**

**Quando** – 16 / 25 Ottobre

**Dove** – Perugia

**Info** - <http://www.eurochocolate.com/perugia2015/>

## **SIC Salone Industria Casearia e Conserviera**

**Quando** - 16/18 ottobre 2015

**Dove** - Nuovo quartiere fieristico A1 Expò a Pastorano (CE)

**Info** - <http://saloneindustriacasearia.it/official-site/>

## **HostMilano 2015 - 39 International Hospitality Exhibition**

**Quando** - 23/27 ottobre 2015

**Dove** - FieraMilano

**Info** - <http://host.fieramilano.it/>

## **Salone Internazionale del Gusto**

**Quando** – 23/27 ottobre 2015

**Dove** – Torino Lingotto Fiere

**Info** – [www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it)

## **HOST – Salone internazionale dell'ospitalità professionale**

**Quando** – 23/27 ottobre 2015

**Dove** – FieraMilano - Rho. Strada Statale del Sempione, 28 20017 Rho

**Info**- [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)

## **Save – L'appuntamento italiano per l'automazione e la strumentazione**

**Quando** – 27/28 ottobre 2015

**Dove** - Verona

**Info** – [www.exposave.com](http://www.exposave.com)

# Corsi del settore

## Aicq centro insulare

8 ottobre

[I prerequisiti: come progettare, aggiornare, gestire uno stabilimento alimentare per garantire una produzione igienicamente sicura](#)

11 - 4 dicembre

[Realizzazione, valutazione e verifica di un piano di autocontrollo HACCP](#)

17 – 18 dicembre

[Audit interni Sistemi di Gestione per la Qualità nel settore alimentare](#)

## Aicq CentroNord

27 ottobre

[La sicurezza della produzione alimentare e il piano di autocontrollo HACCP nelle piccole e medie imprese](#)

10 novembre

[I PREREQUISITI Come Progettare, Aggiornare, Gestire gli Ambienti di produzione e manipolazione degli alimenti per garantire prodotti sicuri. La condizione per creare un ambiente idoneo alla sicurezza alimentare, secondo buone pratiche, norme e regolamenti](#)

1 dicembre

[LE FILIERE AGROALIMENTARI E LA RINTRACCIABILITA' Come organizzare, gestire, controllare e certificare una filiera](#)

## Aicq Meridionale

6 – 7 ottobre

[Corso introduttivo sugli standard volontari nella filiera agroalimentare](#)

10 – 12 novembre

[Corso pratico regolamenti e direttive che riordinano la normativa europea per alimenti e mangimi: pacchetto igiene, rintracciabilità di filiera e metodo HACCP](#)

# Gruppi di studio

**Ogni socio può proporre gruppi di studio o di approfondimento su specifici argomenti di particolare interesse. Il Servizio Sportello, o direttamente i coordinatori delle singole Territoriali, raccolgono le adesioni dandone avviso a tutti i soci del settore (tramite Sportello). Raggiunto un numero sufficiente di interessati viene costituito il Gruppo e definiti gli incontri. Al termine dei lavori può essere emesso un documento o pubblicazione che illustra i risultati raggiunti.**

## **ATTUALMENTE SONO OPERATIVI I SEGUENTI GRUPPI:**

### ***AICQ Centronord***

**Tema: Gli Standard IFS Versione 6 e BRC Versione 7 - Coordinatore: Massimo Raio ([raio.quality@gmail.com](mailto:raio.quality@gmail.com))**

Il Gruppo si pone come obiettivo la creazione di un documento di confronto fra i requisiti, con commenti e spiegazioni atti a consentire una facile interpretazione e applicazione degli standard.

La prossima riunione del gruppo si terrà il giorno 19 ottobre h. 14.30 presso AICQ CN.

**Tema: I nuovi orientamenti della ISO 9001: 2015 applicabili al Settore Alimentare.** A giorni verrà comunicata la data del primo incontro a seguito della indagine in corso fra coloro che hanno già dato la loro adesione.

**Chiunque fosse ancora interessato a partecipare può rivolgersi allo sportello o direttamente a [franco.taccani@libero.it](mailto:franco.taccani@libero.it)**

### ***AICQ Piemontese***

**Tema: Manuale di buona prassi per allevamenti bovini – alimentazione.** Coordinatore: S. Villosio ([fattorie@villosio.com](mailto:fattorie@villosio.com))

Il documento emesso ha ottenuto il parere positivo della ASL di Pinerolo, è ora all'esame della Regione Piemonte si è in attesa di parere. Chi fosse interessato ad esaminare il documento può farne richiesta allo sportello.

### ***AICQ Triveneta***

**Tema: Problematiche relative al packaging - Coordinatore: Silvia Tramontin**

Per informazioni [info@aciqtv.net](mailto:info@aciqtv.net)

# News

## AVVERTENZA

Le notizie riportate di seguito sono sempre ricavate da diverse fonti selezionando quelle che si ritiene possano suscitare qualche interesse nel lettore; la selezione è effettuata senza pretendere di aggiungere o togliere validità alle stesse. La responsabilità della loro validità resta, pertanto degli autori o delle fonti da cui sono ricavate. Siamo sempre disponibili, su specifica richiesta, ad effettuare, nei limiti delle possibilità, eventuali approfondimenti o anche, se del caso, promuovere gruppi di studio su argomenti di interesse. Ogni segnalazione da parte dei soci è ben accetta.

[Insalata: come lavarla? È meglio quella pronta in busta? La ricerca dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie](#)

[Olio di cocco: cosa sappiamo su questo grasso vegetale? Abbiamo chiesto a Enzo Spisni se sia possibile un confronto con il palma](#)

[Conserve fatte in casa. Tutte le regole da seguire raccomandate dall'Istituto superiore di sanità per evitare contaminazioni e botulino. Seconda parte](#)

[Il glifosato è cancerogeno: la California vuole che sulle etichette dei prodotti ci sia questa avvertenza](#) l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (Iarc) dell'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) ha classificato il glifosato come "probabilmente cancerogeno".

[Ministero della Salute: nuovo protocollo di diagnosi e follow up per la celiachia](#)

[Chi consuma più pesce mostra una riduzione del rischio di soffrire di depressione pari al 17%](#)

[McDonald's to Fully Transition to Cage-Free Eggs for All Restaurants in the U.S. and Canada](#)

[Peperoncino, la scienza conferma sue proprietà per salute vascolare e cardiaca](#)

[L'Organizzazione Mondiale della Sanità aggiorna le "fact sheet"](#)

[Mozzarella: tutti i segreti per distinguere quella vera dalle imitazioni grazie alla guida di due professori](#)

["Cuor di carciofo": un video realizzato da Coltura & Cultura ci svela i segreti di questo ortaggio tanto benefico](#)

**Ostriche e norovirus: non andrebbero mai consumate crude. Il mollusco è considerato un veicolo naturale del virus.**

**Etichette sugli alimenti. Governo reintroduce obbligo di indicare lo stabilimento di produzione**

**NOTICE OF INTENT TO LIST CHEMICALS BY THE LABOR CODE MECHANISM: TETRACHLORVINPHOS, PARATHION, MALATHION, GLYPHOSATE [09/04/15]**

**Lanciata banca dati delle colture GM per garantire la sicurezza dei mangimi nell'UE**

**Indicazioni 'senza lattosio' o 'a ridotto contenuto di lattosio': chiarimenti dal Ministero della Salute**

**Cuocere il riso con il sistema di percolazione usato per il caffè rimuove l'85% dell'arsenico inorganico**

**Aldeide perillica: l'aroma che procura danni al DNA nel fegato va eliminato dagli alimenti**

**Insetti a tavola? Presentato a Expo il Libro Bianco dedicato a questa alternativa alimentare sostenibile**

**L'Italia del biologico: un saggio che parla della storia e del carattere sociale di una scelta alimentare consapevole sempre più diffusa**

**Arsenico inorganico, fissati i limiti nel riso e nei prodotti derivati: entreranno in vigore dal 1 gennaio 2016** 0,20 e 0,25 mg/kg, rispettivamente, nel riso e nel riso parboiled o integrale, 0.30 mg/kg per la biscotteria a base di riso, mentre una speciale precauzione è riservata al riso destinato ai prodotti per l'infanzia: il tenore massimo ammesso è di 0.10 mg/kg, meno della metà rispetto alle altre categorie di riso.

**Neonicotinoidi: l'uso di spray fogliari confermato come rischio per le api**

**Alimenti: da domani nuove regole su insalate in busta e verdure pronte** mantenuti ad una temperatura inferiore a 8 gradiC....l'aggiunta di ingredienti di origine vegetale non freschi o secchi, ma in quantità non superiore al 40% del prodotto finito....sulla confezione prodotto lavato e pronto per il consumo" o "prodotto lavato e pronto da cuocere"

**"Orto di Nemo", frutta e verdura coltivati in fondo al mare**

**Sette trucchi per mangiare meno. La guida di Fooducate per evitare le calorie inutili**

GAZZETTA  UFFICIALE  
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI SETTEMBRE 2015

**AVVISO IMPORTANTE**

**SONO RIPORTATE DI SEGUITO LE NORMATIVE A NOSTRO AVVISO PIU' RILEVANTI  
SONO SEGNALATE IN ROSSO LE LEGGI DI MAGGIOR INTERESSE**

[LEGGE 18 agosto 2015, n. 141](#) Disposizioni in materia di agricoltura sociale. (15G00155) (GU Serie Generale n.208 del 8-9-2015)

[DECRETO 28 luglio 2015](#) Determinazione dei criteri e delle modalita' per la concessione di contributi, concernenti la valorizzazione e la salvaguardia delle caratteristiche di qualita' dei prodotti agricoli ed alimentari, contraddistinti da riconoscimento U.E., ai sensi dei regolamenti (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 1308/2013, (CE) n. 607/2009. (15A06760) (GU Serie Generale n.209 del 9-9-2015)

[DECRETO 30 giugno 2015](#)

[Ammissione al finanziamento del progetto di cooperazione internazionale Programma «Jpi Eranet plus Facee Progetto GreenRice». \(Decreto n. 1379\). \(15A07026\) \(GU Serie Generale n.220 del 22-9-2015\)](#)

[DECRETO 11 agosto 2015](#)

[Ri-registrazione di prodotti fitosanitari, a base di abamectina, sulla base del dossier Abamectin 1.8% EC Adama di allegato III, alla luce dei principi uniformi per la valutazione e l'autorizzazione dei prodotti fitosanitari, ai sensi del regolamento \(CE\) n. 546/2011. \(15A07143\)\(GU Serie Generale n.223 del 25-9-2015\)](#)

[DECRETO 11 settembre 2015](#)

[Variazione della denominazione dell'acqua minerale e del relativo pozzo da cui sgorga l'acqua minerale «Cutolo Rionero Fonte Blues», in Rionero in Vulture. \(15A07073\) \(GU Serie Generale n.224 del 26-9-2015\)](#)

[DECRETO 11 agosto 2015](#)

[Determinazione dell'indennita' di abbattimento di bovini e bufalini infetti da tubercolosi e da brucellosi, di ovini e caprini infetti da brucellosi e di bovini e bufalini infetti da leucosi bovina enzootica, per l'anno 2015. \(15A07248\) \(GU Serie Generale n.226 del 29-9-2015\)](#)

# Gazzetta ufficiale Dell'Unione Europea

## LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI SETTEMBRE 2015



[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/1486 DELLA COMMISSIONE del 2 settembre 2015 relativo all'autorizzazione della cantaxantina come additivo per mangimi per talune categorie di pollame, di pesci ornamentali e di uccelli ornamentali](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/1489 DELLA COMMISSIONE del 3 settembre 2015 relativo all'autorizzazione del preparato di \*Lactobacillus plantarum\* NCIMB 30238 e \*Pediococcus pentosaceus\* NCIMB 30237 come additivo per mangimi per tutte le specie animali](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/1490 DELLA COMMISSIONE del 3 settembre 2015 relativo all'autorizzazione del preparato di carvacolo, cinnamaldeide e oleoresine di capsicum come additivo per mangimi destinati ai polli da ingrasso \(titolare dell'autorizzazione Pancosma France S.A.S.\)](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/1491 DELLA COMMISSIONE del 3 settembre 2015 recante modifica del regolamento \(UE\) n. 37/2010 per quanto riguarda la sostanza «virginiamicina»](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/1492 DELLA COMMISSIONE del 3 settembre 2015 recante modifica del regolamento \(UE\) n. 37/2010 per quanto riguarda la sostanza «tilvalosina»](#)

[DECISIONE \(UE\) 2015/1497 DEL CONSIGLIO del 20 aprile 2015 relativa alla firma, a nome dell'Unione europea, e all'applicazione provvisoria dell'accordo in forma di scambio di lettere tra l'Unione europea e la commissione per la conservazione del tonno rosso del sud \(CCSBT\) relativo all'adesione dell'Unione alla commissione allargata della convenzione per la conservazione del tonno rosso del sud](#)

[DECISIONE DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/1500 DELLA COMMISSIONE del 7 settembre 2015 relativa ad alcune misure di protezione contro la dermatite nodulare contagiosa in Grecia e che abroga la decisione di esecuzione \(UE\) 2015/1423](#)

[RETTIFICHE Rettifica del regolamento di esecuzione \(UE\) 2015/131 della Commissione, del 23 gennaio 2015, che modifica il regolamento \(CE\) n. 1235/2008 recante modalità di applicazione del regolamento \(CE\) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi](#)

[REGOLAMENTO DELEGATO \(UE\) 2015/1549 DELLA COMMISSIONE del 17 settembre 2015 che istituisce misure di sostegno eccezionali a carattere temporaneo per il settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari sotto forma di una proroga del periodo d'intervento pubblico per il burro e il latte scremato in polvere nel 2015 e di un anticipo del periodo d'intervento pubblico per il burro e il latte scremato in polvere nel 2016](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/1550 DELLA COMMISSIONE del 17 settembre 2015 che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento \(UE\) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'importazione e la raffinazione di prodotti del settore dello zucchero di cui al codice NC 1701 nell'ambito di accordi preferenziali, per le campagne di commercializzazione 2015/2016 e 2016/2017](#)

[REGOLAMENTO DELEGATO \(UE\) 2015/1576 DELLA COMMISSIONE del 6 luglio 2015 recante modifica del regolamento \(CE\) n. 606/2009 per quanto riguarda alcune pratiche enologiche e del regolamento \(CE\) n. 436/2009 per quanto riguarda la registrazione di tali pratiche nei registri del settore vitivinicolo](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/1577 DELLA COMMISSIONE del 9 settembre 2015 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette \[Patata novella di Galatina \(DOP\)\]](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/1608 DELLA COMMISSIONE del 24 settembre 2015 che modifica l'allegato IV del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di acido caprico, olio di paraffina \(CAS 64742-46-7\), olio di paraffina \(CAS 72623-86-0\), olio di paraffina \(CAS 8042-47-5\), olio di paraffina \(CAS 97862-82-3\), zolfo calcico e urea in o su determinati prodotti](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/1724 DELLA COMMISSIONE del 23 settembre 2015 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette \[Silter \(DOP\)\]](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/1725 DELLA COMMISSIONE del 28 settembre 2015 che modifica l'allegato del regolamento \(UE\) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento \(CE\) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche dell'etil lauroil arginato \(E 243\)](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/1739 DELLA COMMISSIONE del 28 settembre 2015 che modifica l'allegato II del regolamento \(CE\) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento \(UE\) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'impiego del tartrato di ferro come antiagglomerante nel sale e nei suoi sucedanei](#)

# Publicazioni AICQ

Sono disponibili, con le modalità indicate, le seguenti pubblicazioni:

- **Qualità e sicurezza della produzione alimentare 1° VOLUME - I PREREQUISITI PER STABILIMENTI E IMPRESE ALIMENTARI - Novembre 2012**
- **Qualità e sicurezza della produzione alimentare 2° VOLUME - IL SISTEMA DI GESTIONE E IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP - Novembre 2012**  
**Disponibilità:** per tutti i soci presso segreteria di AICQ CN tel. 02 67382158 - al costo, di Euro 20 a volume in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 30 a volume).
- **M.O.C.A. (Materiali ed Oggetti per Contatto Alimentare) Volume I° - Imballaggi per alimenti le FAQ domande frequenti risposte sintetiche – Ottobre 2010.** Scopo del documento è di fornire indicazioni pratiche e suggerimenti per l'interpretazione degli strumenti documentali disponibili, utili ad orientare l'Impresa verso un corretto approccio all'identificazione ed al controllo dei pericoli igienici potenzialmente derivanti da MOCA in filiera alimentare.  
➤ **Disponibilità :** per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 - al costo di Euro 25,00 in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 35,00).
- **LA SHELF LIFE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: GUIDA PRATICA PER LE AZIENDE – Ottobre 2009.** Linea guida per fornire agli operatori del settore alimentare uno strumento semplice, ma nello stesso tempo completo, per realizzare autonomamente lo studio di shelf life dei propri prodotti.  
➤ **Disponibilità :** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)
- **ANALISI COMPARATIVA DEI REQUISITI IFS E BRC PER UNA FACILE E SINERGICA APPLICAZIONE IN AZIENDA – Settembre 2009.** Il lavoro si è sviluppato mettendo a fronte della sequenza dei punti IFS, i corrispondenti punti di BRC, evidenziando eguaglianze, analogie o specifiche peculiarità, con alcune note esplicative o di commento.  
➤ **Disponibilità :** per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 - al costo di Euro 25,00 in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 35,00).
- **SUGGERIMENTI PER UN RAPIDO ADEGUAMENTO DI UN SISTEMA QUALITA' e HACCP ALLA NORMA ISO 22000:2005 - Giugno 2008.** Realizzato da un apposito Gruppo di studio con l'obiettivo di rendere il più agevole possibile l'ottenimento della conformità alla nuova norma, per quelle aziende già con sistema ISO 9001:2000 e sistema HACCP o a quelle che desiderano dotarsi di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare più focalizzato e coerente di quanto normalmente richiesto dalla legge.  
➤ **Disponibilità :** per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 - al costo di Euro 15,00 (Per chi ne desiderasse l'invio per posta prioritaria euro 25,00).
- **GLI AUDIT NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI: OBIETTIVI E METODOLOGIE – dicembre 2007**  
➤ **Disponibilità :** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)
- **ESEMPI APPLICATIVI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE CON RIFERIMENTO ALLA NORMA ISO 22000: 2005**  
➤ **Disponibilità :** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)
- **GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' INTRAZIENDALE SECONDO LA UNI 11020:2002.**  
➤ **Disponibilità:** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)
- **SICUREZZA E RINTRACCIABILITÀ Considerazioni sugli obblighi derivanti dall'applicazione dell'Art. 18 del Regolamento CE 178/2002. - Febbraio 2003.** A cura del Gruppo di Lavoro ad hoc di AICQ Settore Alimentare.  
➤ **Disponibilità :** Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare

- **SUGGERIMENTI PRATICI PER LA REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA QUALITA' COMPETITIVO NEL SETTORE AGROALIMENTARE - ottobre 2002** Alla portata di tutte le aziende, conforme alla norma UNI EN ISO 9001: 2000.
  - **Disponibilità** : Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- **SISTEMA QUALITÀ NELL'AZIENDA ZOOTECNICA Linee guida alla Norma UNI EN ISO 9001 – settembre 2000.** Risultato di un gruppo di studio, in collaborazione con Veneto Agricoltura, che pur facendo ancora riferimento alla norma del '94, riportava già tutti i riferimenti della nuova Vision 2000.
  - **Disponibilità** : Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- **V.I.S.A. 2000: Metodo per la Valutazione Igienica Stabilimenti Alimentari – giugno 2000.** Questo metodo messo a punto da un apposito gruppo di studio è stato aggiornato dopo alcuni anni di sperimentazione sul campo.
  - **Disponibilità** : Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- **APPLICAZIONE DEL METODO HACCP NELLE AZIENDE AGRO ALIMENTARI: Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo. – aprile 1996.** Traduzione italiana del documento OMS, che rappresenta tuttora il documento più sintetico, chiaro e completo sul metodo HACCP. Realizzato da un gruppo di studio che ha consentito di sviluppare in Italia il primo corso di un certo rilievo sull'argomento.
  - **Disponibilità** : Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare

# Opportunità per gli sponsor

*In occasione del rinnovo e aggiornamento in corso del Rapporto Alimentare AICQCN, viene data la possibilità ai soci interessati di figurare come Sponsor mediante la pubblicazione del proprio Logo e/o Nominativo (con possibilità di rinvio al proprio Sito) sul presente rapporto e su tutte le comunicazioni AICQCN di settore.*

*C'è inoltre la possibilità di utilizzare un'intera pagina per promuovere la vostra attività!*

*E' sufficiente un clic indicando i propri riferimenti e verrete contattati per concordarne le modalità.*



[soci@aicqcn.it](mailto:soci@aicqcn.it)

Sito Internet AICQ  
Settore Alimentare

<http://alimentare.aicqna.com/>

# Domande & Offerte

**Segnaliamo a chi interessa una rubrica per far incontrare aziende e professionisti:**

## **PROPOSTE DI COLLABORAZIONE**

Ogni socio interessato può inviare allo sportello brevi sintesi delle caratteristiche del collaboratore cercato o del curriculum di chi offre la propria collaborazione.

Lo sportello provvederà ad evidenziare le proposte ed eventualmente a mettere in contatto gli interessati.

**Le proposte saranno pubblicate per tre mesi consecutivi salvo specifica richiesta.**

**Nel caso si voglia garantire la riservatezza è possibile accompagnare la segnalazione con un codice di identificazione che servirà allo sportello per sostituire i riferimenti personali.**