

Seminario pratico Online

## GESTIRE L'EMERGENZA: CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA NEGLI STABILIMENTI ALIMENTARI

### QUANDO



Mercoledì 11 settembre 2024



**SESSIONE LIVE**  
09.00 - 13.00

### MODALITA' DI SVOLGIMENTO



**FORMAZIONE FLESSIBILE**  
Accessibile da qualsiasi luogo



**REGISTRAZIONI VIDEO**  
Disponibili entro 48 ore



**INTERAZIONE GARANTITA**  
È possibile fare domande agli esperti



**TAGLIO PRATICO**  
Indicazioni spendibili in azienda



**DOCENTI QUALIFICATI**  
Formatori apprezzati a livello nazionale

### CHI NON DEVE MANCARE?

- Responsabili Produzione
- Responsabili Controllo Qualità
- Tecnologi alimentari
- Responsabili delle procedure di pulizia
- Decision maker aziendali

Per info inquadrì il **QR CODE**  
oppure [clicchi qui](#)



### RELATRICE



**Dott.ssa Paola Cane**

Formatrice, consulente di conformità a livello internazionale e specialista in continuità operativa.

### OBIETTIVI DEL SEMINARIO ONLINE

- Sapere **agire in caso di contaminazione microbiologica** nel proprio stabilimento.
- Attuare le migliori pratiche al fine di **contenere i rischi, garantire la continuità aziendale e la tutela della salute** dei consumatori.
- Sviluppare le corrette **procedure di cleaning validation**.

### AIDEM SRL



Via Londra 14, 46047  
Porto Mantovano (MN)



[www.aidem.it](http://www.aidem.it)



Tel. 0376 391645  
Cell. 347 0524954



[info@aidem.it](mailto:info@aidem.it)

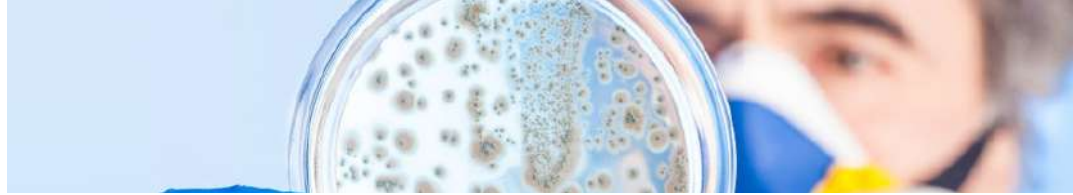
### I NOSTRI PROFILI SOCIAL



Professional Academy Business



Aidem srl - Professional Academy



## PROGRAMMA DEL SEMINARIO ONLINE

### **Sessione Live: 09.00 - 13.00**

- Contaminazioni microbiologiche negli stabilimenti alimentari
- Come garantire continuità e sicurezza. Come gestire le responsabilità?
- Come gestire i prodotti positivi alla presenza di patogeni
- Come individuare l'origine del problema: controanalisi, materie prime e tamponi ambientali
- Pulizia e sanificazione: usare prodotti e procedure efficaci
- Riprendere l'operatività: Cleaning Validation, produzione di prova e suo campionamento
- Conclusioni
- Analisi di casi pratici e Question Time



### **Materiale didattico digitale**

I partecipanti avranno a disposizione le slides utilizzate durante la diretta. Il materiale didattico sarà accessibile per sempre tramite il nostro portale e-learning.



**Attestato di partecipazione** per aggiornare il proprio CV.



## PERCHE' PARTECIPARE? QUALI BENEFICI SI OTTENGONO?

- Per comprendere come **affrontare e risolvere casi di contaminazione microbiologica** negli stabilimenti alimentari.
- Per essere in grado di **ripristinare la continuità aziendale** e **garantire la tutela della sicurezza dei consumatori**, in caso di emergenza.
- Per prepararsi ad **affrontare una positività microbiologica** in stabilimento.
- Per **sapere quali azioni compiere** (sospendere la consegna e la produzione; ritirare o richiamare i prodotti) e come mettere in atto le operazioni necessarie per **individuare l'origine del problema e risolverlo**.
- Per **conoscere gli strumenti concreti** per il campionamento, la pulizia e la sanificazione.
- Per sviluppare corrette **procedure di cleaning validation**.
- Per imparare a **valutare correttamente l'efficacia delle operazioni messe in atto** per la decontaminazione.
- Per avere **indicazioni operative** sulle procedure da svolgere in azienda.
- Per **confrontarsi con un'esperta** della materia.



## RELATRICE: Dott.ssa Paola Cane

Consulente di conformità riconosciuta a livello internazionale nel settore alimentare, è specialista in continuità operativa e autore premiato. Negli ultimi 20 anni ha fornito servizi di consulenza a livello internazionale, implementando le migliori pratiche e l'orientamento per le crisi. Ha una vasta esperienza in questioni di conformità e gestione dei richiami di prodotti che include la prevenzione, il rilevamento e la risposta a vari rischi nel settore alimentare, farmaceutico, cosmetico, dei mangimi e degli alimenti per animali domestici.

## MODULO DI ISCRIZIONE

**Per iscriversi al Seminario Online**

**inviare il presente modulo via mail a [info@aidem.it](mailto:info@aidem.it)**

**o via FAX al n. 0376 158 2116**

- Sì, desidero iscrivermi al Seminario Online:  
**“Gestire l'emergenza: contaminazione microbiologica negli stabilimenti alimentari”** 30028704

Quando: **mercoledì 11 settembre 2024**

Sessione Live: **09.00 - 13.00**

Prezzo per Partecipante: € 269,00 + IVA

**OFFERTA LIMITATA: SCONTO 20% (€ 215,20 + IVA) entro il 5 luglio 2024!**

**Ulteriore Sconto del 10% cumulativo per 2 o più partecipanti della stessa azienda.**

**POSTI DISPONIBILI: 10** (Verranno assegnati in base all'ordine di iscrizione).

- Sì, desidero sostenere l'Esame finale per il conseguimento del **Certificato di Esperto in “Contaminazione microbiologica negli stabilimenti alimentari” - OPZIONALE**

Prezzo: € 39,00 + IVA

*Entro 30 giorni dall'evento è possibile svolgere un esame finale. Si tratta di un questionario online a risposta multipla, accessibile tramite il proprio account sul nostro portale e-learning.*

**Si prega di compilare in stampatello.**

420/24

Intestatario fattura \_\_\_\_\_

Partecipante/i (Nome e cognome) \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_

SDI \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Data, firma e timbro per accettazione \_\_\_\_\_

Sottoscrivendo il presente ordine confermo di aver preso visione dell'informativa, pubblicata sul sito "aidem.it" al seguente link <https://www.aidem.it/privacy/> per il trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità in essa indicate e previste. Per ogni ulteriore informazione sul trattamento dei tuoi dati, contattatoci all'indirizzo [privacy@aidem.it](mailto:privacy@aidem.it). Ti ricordiamo, altresì, che puoi opporci in ogni momento al trattamento dei tuoi dati personali se esso è fondato sul legittimo interesse, inviando la tua richiesta ad Aidem all'indirizzo [privacy@aidem.it](mailto:privacy@aidem.it).

DISDETTA: L'eventuale disdetta al Seminario Online dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 5° giorno antecedente lo svolgimento del corso. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione.

ORGANIZZAZIONE: In caso di circostanze imprevedibili AIDEM Srl si riserva il diritto di operare eventuali cambiamenti di date, programma o docenti. Il Seminario Online si svolgerà al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti.

Con la firma del presente modulo di iscrizione si danno per lette e accettate le condizioni generali, pubblicate sulla pagina web [www.aidem.it](http://www.aidem.it) ([www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni\\_Generali.pdf](http://www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni_Generali.pdf)).