

Seminario pratico Online

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

### QUANDO



Mercoledì 29 gennaio 2025



**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 è necessario inviare il presente modulo via email (**info@aidem.it**) o via Fax al n. **0376 1582116!**



Sì, desidero iscrivermi al Seminario Online di formazione pratica:

**“GESTIRE L’EMERGENZA: CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA NEGLI STABILIMENTI ALIMENTARI”**

Cod: 30028705

Quando: **mercoledì 29 gennaio 2025**

Sessione Live: **09.00 - 13.00**

Prezzo per 1 Partecipante: **€ 279,00 + IVA**

**POSTI LIMITATI** (Verranno assegnati in base all'ordine d'iscrizione)



Sì, desidero sostenere un Esame Finale per ottenere il **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.

## OFFERTE SPECIALI



**SCONTO 20% (€ 223,20 + IVA) entro il 23 dicembre 2024!**



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



**Si prega di compilare in stampatello.**

798/24

Intestatario fattura .....

Partecipante/i (Nome e Cognome) .....

Partita IVA ..... Cod. fiscale ..... SDI .....

Via ..... N° ..... CAP ..... Città ..... Prov .....

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 la data di svolgimento dello stesso. 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)).