

## ISCRIZIONE

Per la partecipazione è richiesto un contributo di € 20 per gli iscritti all'Ordine di Salerno e di € 40 per tutti gli altri, da versare sul c/c intestato a: **Ordine Medici Veterinari Provincia di Salerno, C/C n° 16744831** - Poste Italiane - **Codice IBAN IT56 0076 0115 2000 0001 6744 831** Causale: **Ristorazione collettiva**

Iscrizioni: Fino ad esaurimento di 100 posti, entro il 30/09/2015, compilando la scheda di iscrizione direttamente sul sito dell'Ordine, **www.ordineveterinarisa.it**. L'iscrizione sarà confermata solo dopo aver ricevuto l'attestato di pagamento. L'iscrizione dà diritto a: 1. coffee break e lunch a buffet - 2. materiale didattico - 3. crediti formativi (ECM) **10 ECM**

Destinatari: **Medici Veterinari**

## ACCREDITAMENTO ECM

L'attestato con punteggio ECM può essere rilasciato solo ai Veterinari regolarmente iscritti che abbiano presenziato al 100% delle ore previste per l'evento. È quindi indispensabile: effettuare i controlli di verifica della presenza; compilare e riconsegnare firmato il modulo di verifica ed il modulo di valutazione relativi all'evento.



**ORDINE DEI MEDICI VETERINARI  
DELLA PROVINCIA DI SALERNO**  
Trav. Regina Costanza, 5 - 84121 Salerno  
tel. e fax 089/252565 - 089/2597881  
mail: [ordinevet.sa@pec.fnovi.it](mailto:ordinevet.sa@pec.fnovi.it) - [ordine.sa@tiscalinet.it](mailto:ordine.sa@tiscalinet.it)  
web: [www.ordineveterinarisa.it](http://www.ordineveterinarisa.it)



# LA "RISTORAZIONE COLLETTIVA": FATTORE DI SALUTE E BENESSERE DEI CITTADINI

**CREMOPAR - Loc. Cioffi Eboli (SA)**

**2 ottobre 2015**

# Obiettivi del corso

I dati più aggiornati di epidemiologia confermano che ogni anno oltre il 65% di tutti gli episodi di malattia alimentare che si registrano in Europa è causato da errori compiuti nelle cucine domestiche (il 32%) o nelle cucine di ristoranti, mense e altre realtà di ristorazione collettiva.

Per contro, oggi quasi il 50% della popolazione attiva che lavora consuma almeno un pasto fuori casa, per questioni connesse all'attività di lavoro. La ristorazione collettiva e sociale è un importante settore produttivo, specialmente in zone a vocazione per il turismo (alberghi), ma è anche una potenziale fonte di rischi igienico-sanitari per l'uomo. Inoltre, sovente i pasti che consumiamo fuori casa non sono nutrizionalmente bilanciati e ciò può influire sul benessere complessivo delle persone (problemi di obesità).

Per i Veterinari igienisti degli alimenti e per i Veterinari in genere è opportuno conoscere meglio i rischi igienico-sanitari che possono essere insiti nella ristorazione collettiva, comprese quelle forme di moderna ristorazione che si stanno diffondendo tra la popolazione (mode delle crudité e dello street food, anche associate).

Il Corso di aggiornamento che proponiamo è rivolto sia ai Dipendenti dei Dipartimenti di Prevenzione del SSN sia agli Operatori del Settore Alimentare e punta a fornire dati aggiornati sul comparto della Ristorazione collettiva in Italia ed in Europa, nonché sui principali rischi igienico-sanitari che possono essere connessi al consumo di alimenti in queste realtà commerciali, tenuto conto anche della grande varietà di tipologie che essa annovera.

Si darà attenzione anche agli aspetti nutrizionistici della questione e ai problemi di etichettatura e di rispetto delle norme comunitarie vigenti, applicate al settore specifico.

**REGISTRAZIONE  
SALUTI DEL PRESIDENTE**  
prof. Orlando Paciello

## I SESSIONE

**Conduce: prof. Tiziana Pepe - Università di Napoli**

**9:00 – 10:30**

IL COMPARTO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA IN ITALIA: STRUTTURAZIONE E ASPETTI ECONOMICI

Prof. **Claudia Balzaretto** - Università di Milano, Prof. **Valerio Giaccone** - Università di Padova

**10:30 – 11:30**

RISCHI IGIENICO-SANITARI NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Prof. **Valerio Giaccone** - Università di Padova

**11:30 – 12:30**

IL REGOLAMENTO N.2073/05 SI APPLICA ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA? PROPOSTE APPLICATIVE

Prof. **Valerio Giaccone** - Università di Padova

**12:30 – 13:30**

ESPERIENZE PRATICHE DI CONTROLLI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA

Prof. **Claudia Balzaretto** - Università di Milano, Prof. **Valerio Giaccone** - Università di Padova

**13:30 – 14:30**

EVOLUZIONE E INNOVAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Prof. **Tiziana Pepe** - Università di Napoli

## II SESSIONE

**Conduce: Avv. Francesco Aversano (Esperto di Diritto Alimentare, Salerno)**

**Ore 15:00 – 17:00**

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E GLI OBBLIGHI DI INFORMAZIONE AL CONSUMATORE. IL REGOLAMENTO 1169/2011 UE E LA SUA APPLICAZIONE CONCRETA

Avv. **Valeria Pullini**, studio legale Pullini, Ferrara.

**Ore 17:00 – 19:00**

LA RESPONSABILITÀ PENALE E LE DELEGHE DI FUNZIONE NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Avv. Prof. **Vito Rubino** -Università del Piemonte Orientale.

**Ore 19:00**

**DISCUSSIONI E TEST FINALE**

# Programma