#### Per informazioni:

#### Provincia di Milano

Settore Agricoltura, parchi, caccia e pesca viale Piceno, 60 - 20129 Milano Numero verde 800743633 http://temi.provincia.milano.it/agricoltura

### Scuola Agraria del Parco di Monza

viale Cavriga, 3 - 20900 Monza dott.ssa Carla Schiaffelli tel.039/2302979 int.2/2 dott.ssa Giovanna Cutuli tel.039/2302979 int.2/1 fax 039/325309 www.monzaflora.it

È gradito l'invio della scheda di iscrizione

#### Come arrivare:



#### IN METROPOLITANA

La stazione della metropolitana più vicina è Porta Venezia sulla Linea 1 (rossa). Uscire dalla metropolitana seguendo le indicazioni per Porta Venezia. Una volta in superficie, con Corso Buenos Aires alle spalle, andare a destra in Viale Vittorio Veneto. Dopo 100 metri, a destra, troverete lo Spazio Oberdan.

#### IN TRENO

**DA MILANO CENTRALE** prendere la Linea 2 (verde) in direzione Cologno/Gessate e scendere a Loreto. Da qui prendete la Linea 1 (rossa) in direzione Rho Fiera/Bisceglie e scendete a Porta Venezia.

**DA MILANO PORTA GARIBALDI** prendere la Linea 2 (Verde) in direzione Cologno/Gessate e scendere a Loreto. Da qui prendere la Linea 1 (rossa) in direzione Rho Fiera/Bisceglie e scendere a Porta Venezia.

#### **IN AUTO**

La zona non offre molte possibilità di parcheggio, il nostro consiglio è di lasciare l'auto in uno dei capolinea della metropolitana e raggiungere lo Spazio Oberdan con i mezzi pubblici.





# Seminario **HACCP**

aggiornamento sulle normative alimentari e igienico-sanitarie per le aziende agricole

25 febbraio 2014 ore 09,00 - 14,00

Spazio Oberdan
Viale Vittorio Veneto, 2
Milano



## **Programma**

ore 09.00 Saluto delle Autorità.

ore 09.15

Introduzione lavori

Carla Schiaffelli

ore 9.30

Normative sull'HACCP. Definizione.

Enrico Casalini

ore 10.00

Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari: il Regolamento Cee 1169/2011. L'etichetta delle carni macinate, gli allergeni e la tabella nutrizionale.

Simona Corti

ore 10.40

Normativa vigente sull'igiene tipo e corretto uso di spazi e di strutture deputate alle preparazioni alimentari: alimenti di origine vegetale, ristorazione e panificazione

Enrico Casalini

ore 11.30

Normativa vigente sull'igiene tipo e corretto uso di spazi e di strutture deputate alle preparazioni alimentari:
Alimenti di origine animale

Pierluigi Gatti

ore 12.00

HACCP: criticità nelle sue applicazioni per le aziende agrituristiche

Attilio Tartarini

ore 12.30

L'HACCP nella fattoria didattica

Carla Schiaffelli

ore 13.00 **Dibattito aperto:** 

i relatori risponderanno alle domande e considerazioni dei partecipanti.

Su richiesta dei partecipanti interessati, l'iniziativa, della durata di 5 ore, darà diritto ai crediti per l'aggiornamento degli operatori di fattorie didattiche.

la **Provincia di Milano** in collaborazione con la **Scuola Agraria del Parco di Monza** intende dare informazioni utili e risposte che consentano agli imprenditori agricoli di approfondire la propria conoscenza sulla normativa, sui rischi, anche sanzionatori, che sono presenti nelle attività agricole diffuse nel nostro territorio e le soluzioni tecnico - organizzative per scongiurarli. L'iniziativa vedrà coinvolti tecnici delle asl, agronomi e veterinari con comprovata esperienza

Negli ultimi tempi, sono entrati in vigore, in

materia di sicurezza alimentare, anche per l'agricoltura, obblighi e correttivi che implicano

significativi cambiamenti per le aziende agricole,

anche a conduzione famigliare e per gli

Con la normativa precedente il settore primario

era esentato, ora dovrà adeguarsi alle nuove

normative igienico-sanitarie e sulla sicurezza

alimentare. Molte aziende agricole però non sono

state informate o lo sono state in maniera

Con questo seminario sulla sicurezza alimentare,

agriturismi.

insufficiente.

nel settore.