

L'EVENTO DEDICATO AL RESPONSABILE QUALITÀ



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

11-12  
NOVEMBRE 2015  
LAZISE

Hotel Parchi del Garda

Via Brusà, 16 - Pacengo di Lazise (VR)



# L'EVENTO DEDICATO AL RESPONSABILE QUALITÀ

## 11-12 NOVEMBRE 2015

Lazise - Hotel Parchi del Garda

Via Brusà, 16 - Pacengo di Lazise (VR)

LA SICUREZZA ALIMENTARE È UNA DELLE PRINCIPALI PRIORITÀ IN EUROPA E NEL RESTO DEL MONDO

### **QSA FOOD SAFE, APPUNTAMENTO CON LA QUALITÀ**

L'assicurazione qualità e, conseguentemente, coloro che sovrintendono a questo aspetto all'interno delle aziende alimentari saranno al centro di un nuovo evento organizzato da Ecod.

Dialogando con i nostri clienti e lettori, è infatti stata sottolineata la carenza nel panorama espositivo di avvenimenti ed iniziative attraverso cui attivare il confronto e l'aggiornamento sulle novità specificamente dedicate alla qualità.

**QSA Food Safe** è stato pensato per intercettare l'attuale tendenza del mercato e per dare una risposta dinamica e moderna all'esigenza emergente di confrontarsi in modo veloce: un evento verticalizzato quindi molto specialistico, strutturato in uno spazio di tempo di soli due giorni, in una

location essenziale ma di prestigio e facilmente raggiungibile.

L'appuntamento espositivo intende coinvolgere i responsabili di qualità, dal laboratorio ai tests, dalle attrezzature di supporto alle metodologie di controllo, dai workshop aziendali a convegni su argomenti di pertinente attualità.

**QSA Food Safe** è un'iniziativa con elevati contenuti valoriali per aggiornare ed accrescere le conoscenze del settore, sia da un punto di vista pratico con le proposte delle aziende sia sotto l'aspetto dialettico grazie al confronto tra esperienze maturate in differenti ambiti.

### ■ PERCHÉ VISITARE

- 1 EVENTO VERTICALIZZATO:** le aziende che espongono sono dedicate esclusivamente alla qualità
- 2 RISPARMIO DI TEMPO:** possibilità di incontrare più fornitori in soli due giorni
- 3 LOCATION:** zona strategica, facilmente raggiungibile e di prestigio
- 4 INGRESSO GRATUITO** per l'area espositiva e per i convegni del 12 novembre.  
*(È prevista una quota di iscrizione per il convegno dell'11 novembre)*

Per informazioni tel. **0331 518056**, [marketing@qsafoodsafe.it](mailto:marketing@qsafoodsafe.it) oppure visitare il sito [www.qsafoodsafe.it](http://www.qsafoodsafe.it)

Ingresso all'evento gratuito per l'area espositiva e per i convegni del 12 novembre (posti limitati). È prevista una quota di iscrizione per il convegno dell'11 novembre (posti limitati) - La registrazione all'evento è obbligatoria.

**Per partecipare e registrarsi: [www.qsafoodsafe.it](http://www.qsafoodsafe.it) > menu "Visitare"> "Ingresso all'evento"**

Per ulteriori informazioni: [marketing@qsafoodsafe.it](mailto:marketing@qsafoodsafe.it) - Tel 0331 518056

## 11 NOVEMBRE - ABSTRACT

### ■ FARLO BENE O FARLO MALE COSTA UGUALE (a pagamento)

Come aumentare il vantaggio competitivo della vostra azienda attraverso la qualità e sicurezza alimentare

Chairman: Dr. Davide Pessina, Responsabile Qualità Il Gigante

Il convegno avrà come obiettivo principale quello di informare le aziende alimentari su come aumentare la loro competitività sul mercato italiano ed estero, valorizzando e sfruttando al meglio, alcuni processi di controllo e di comunicazione, che vengono applicati per garantire la qualità e la sicurezza alimentare di un prodotto.

#### MATTINO

##### 09.20-10.00

**I rischi della "cattiva" produzione e del "cattivo" marketing. Quali strumenti possono aiutare le aziende ad essere più competitive? Perché parlare di marketing etico oggi e come risponde il mercato all'approccio etico.**

Dr. Claudio Casiraghi, Direttore area Marketing Etico Unità di Studi dell'Etica - Università Liuc

##### 10.00-10.25

**DNA CONTROLLATO: diagnostica molecolare e valorizzazione dei prodotti alimentari.**

**Nozioni di base sull'impiego dei marcatori molecolari per la tracciabilità e la valorizzazione dei prodotti alimentari con molti esempi pratici di progetti effettivamente realizzati.**

Dott.ssa Valentina Gualdi, Facility Manager Genomics Core, Parco Tecnologico Padano - Lodi

##### 10.25-10.50

**Come la sicurezza alimentare può rendere sicuro il tuo business**

**Best Practices sul Food Security, selezionata a livello mondiale, dal comitato scientifico di EXPO 2015**

Offelleria Tacchinardi Dott.ssa Tiziana Polimeno, Responsabile Research & Development

##### 10.50-11.10

**La Normazione e la Certificazione a supporto della Sicurezza Alimentare**

Dr. Armando Romaniello, Direttore Marketing, Industry Management e Certificazione di Prodotto CERTIQUALITY

##### 11.30-12.00

**Energia e Ambienti di produzione: due fattori strategici che non ti aspetti nella qualità del prodotto**

Anna Ravera, APS Pavimenti sicuri - Leonardo Mormandi, Geneco srl

La qualità del prodotto (e quindi la salute dei consumatori, la reputazione dell'azienda, da cui il risultato economico) dipende anche dall'affrontare le giuste scelte strategiche. Il costo dell'energia è fondamentale per liberare risorse e per rendere l'azienda avanzata dal punto di vista ambientale. La gestione delle attività di manutenzione è fondamentale per il budget, per la prevenzione, ma soprattutto per l'igiene e la qualità del prodotto finale.

##### 12.00-12.40

**Best practice per la trasparenza di filiera e la tracciabilità alimentare.**

Dr. Federico Di Benedetto - Dr. Marco Vitale, FoodChain

- La presentazione della tecnologia con evidenza delle potenzialità della stessa
- Case study per far comprendere meglio cosa si può fare con food-chain
- Visione del software per mostrare la semplicità di immissione dati e gestione (operatività vera e propria).

#### POMERIGGIO

##### 14.30-15.00

**Conoscere, valorizzare, riconoscere: le nuove strategie di controllo per ridurre i rischi sanitari e le frodi alimentari**

Dr. Roberto Piro, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Il modello classico di controllo off-line con controlli rarefatti nel tempo non riesce a garantire i tempi e il numero di informazioni che il mercato alimentare oggi richiede. Spesso le conoscenze dello stesso produttore sono molto limitate in situazioni di crisi o di contestazioni non si

è in grado di opporre elementi scientifici validi. La conoscenza più approfondita dei processi e dei prodotti consente di valorizzare il prodotto e di poterlo riconoscere e difendere in caso di comportamenti scorretti all'interno del mercato globale.

Le recenti crisi alimentari hanno dimostrato che del problema delle frodi non è più strettamente economico, ma è sempre più un problema di rischi per la salute del consumatore, in considerazione delle sostanze chimiche recentemente riscontrate. Le crisi inoltre hanno messo in evidenza i limiti dei classici approcci analitici (target), che non sono in grado di svelare i problemi in anticipo.

Parallelamente stanno emergendo con forza tecnologie analitiche di screening basate su fingerprinting (untargeted) in grado di evidenziare in maniera aspecifica, ma rapida, la presenza di "anomalie" (indizi). Queste tecnologie sono in grado di avvicinarsi maggiormente alle esigenze delle produzioni sia per tempi numero d informazioni e costi (laboratorio at-line) Anche la Commissione Europea, con il documento 2013/2091 prodotto a seguito dello scandalo della carne di cavallo, sottolinea come sia arrivata l'ora di cambiare strategia nel controllo degli alimenti e invita i Paesi membri a sviluppare nuove metodologie (ricerca), e a passare ad un approccio pro-attivo in grado di indirizzare i controlli. In questo contesto l'approccio untargeted offre nuove potenzialità che possono essere di supporto alle attività di controllo e di prevenzione.

##### 15.00-15.45

**Regolamenti, concorrenza, creatività: il packaging è un investimento importante e continuativo che deve essere ottimizzato. Sfruttarlo bene o sfruttarlo male costa uguale.**

Dr. Davide Romani, Agenzia Libera

Con una serie di esempi reali, si illustra lo schema e l'operatività che consente ad una azienda di ottenere una gestione ottimizzata dei propri pack consentendo da un lato di sfruttare gli investimenti effettuati, dall'altro di avere il controllo totale di tutta la filiera di creazione e di produzione delle proprie confezioni.

\*\*\* \*\*

## 12 NOVEMBRE - ABSTRACT

### MATTINO

#### ■ BIOFILM MICROBICI NEL SETTORE ALIMENTARE: CONOSCKERLI E PREVENIRLI

Chairman: Dr. De Lucia, Tecnologo Alimentare - Responsabile Tecnico Scientifico di ICF Srl

#### 09.30-10.00

##### Struttura e le principali caratteristiche dei biofilm dei patogeni nell'industria alimentare

Dott.ssa Rosaria Lucchini, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sezione di Trento

#### 10.00-10.30

##### Biofilm su superfici aperte: caratteristiche, prevenzione e strategie di rimozione nel settore alimentare

Dr. Giuseppe De Lucia, Tecnologo Alimentare - Responsabile Tecnico Scientifico di ICF Srl

- Peculiarità dei biofilm su superfici aperte;
- ruolo delle procedure di pulizia e disinfezione nella prevenzione della problematica biofilm;
- procedure di pulizia e disinfezione dei tagliere e ceppi nei reparti della Grande Distribuzione;
- Presenza di biofilm di *Listeria monocytogenes* su una superficie a diretto contatto con gli alimenti: eliminazione e prevenzione.

#### 10.30-11.00

##### Impianti di produzione e lavaggi CIP: come prevenire e rimuovere il biofilm

Dr. Alessandro Zecchini, Hygiene District Sales Manager Italy, Greece and Romania, Sealed Air

- L'importanza dell'Hygienic Design nella prevenzione

- I parametri standard per un lavaggio efficace
- Modalità e procedure per la rimozione del biofilm.

#### 11.30-12.00

##### Tecnologie per il monitoraggio del biofilm batterico nelle linee di produzione: come prevenire efficacemente potenziali contaminazioni

Dr. Giovanni Pavanello, ALVIM Srl

La crescita batterica all'interno delle linee di produzione delle industrie alimentari rappresenta un importante problema, sia dal punto di vista della qualità dei prodotti sia per quanto riguarda il potenziale rischio per la salute dei consumatori. Al fine di contrastare efficacemente la formazione del biofilm, è essenziale applicare una strategia di monitoraggio che vada al di là delle semplici analisi di laboratorio effettuate su campioni prelevati dalle linee di produzione.

Tali analisi, infatti, richiedono tempo e spesso non sono in grado di individuare la crescita batterica che avviene sulle superfici a contatto con prodotti e fluidi di processo. Recentemente sono stati introdotti sul mercato sensori in grado di monitorare la crescita del biofilm in tempo reale, rilevando l'insediamento dei batteri sin dalle sue prime fasi e, in base a questa misura, di regolare ed ottimizzare, manualmente o automaticamente, trattamenti di pulizia e sanificazione all'interno di circuiti industriali e linee di produzione. Tale approccio permette di ridurre sia i costi che l'impatto ambientale dei trattamenti applicati, permettendo al tempo stesso di verificare l'efficacia della sanificazione.

#### 12.00-12.30

##### Esperienze pratiche per la verifica dei

#### biofilm nell'industria alimentare

Dott.ssa Rosaria Lucchini, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sezione di Trento

### POMERIGGIO

#### ■ LA CATENA DEL FREDDO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: LOGISTICA, TRASPORTO E RISPARMIO ENERGETICO

Chairman: in definizione

#### 14.00-14.30

##### La catena del freddo per la sicurezza alimentare

Dott.ssa Cristiana Gabardo, Nic Al Laboratorio di Analisi

#### 14.30-15.00

##### "Mettere a fuoco il freddo"

Dr. Missoni, PAM Supermercati

Il mondo della logistica freschi, le difficoltà che le merci incontrano nell'affrontare i cambi di ambiente.

#### 15.00-15.30

##### L'importanza della catena del freddo nel trasporto e nella conservazione degli alimenti

Leonardo Galli, Marketing&Sales Manager ALEDA ITALIA SRL

Analizzerà le problematiche, i rischi e la corretta gestione della catena del freddo.

#### 15.30-16.00

##### Oggi puoi realmente abbattere i consumi energetici nella catena del freddo per essere più competitivo sui mercati

Leonardo Mormandi - Dott.ssa Laura Ghilardi, GENECO SRL

\*il programma potrebbe subire delle variazioni, consultare il sito per aggiornamenti

## ■ ESPOSITORI

(i dettagli sono disponibili sul sito [www.qsafoodsafes.it](http://www.qsafoodsafes.it) nel menu "Visitare"> "Elenco espositori 2015")



# PROGRAMMA

## 11 NOVEMBRE 2015

08.30 - 09.00 Registrazione

### ■ FARLO BENE O FARLO MALE COSTA UGUALE

Come aumentare il vantaggio competitivo della vostra azienda attraverso la qualità e sicurezza alimentare (a pagamento - posti limitati)

Chairman: Dr. Davide Pessina, Responsabile Qualità Il Gigante

09.10 Apertura lavori

09.20 I rischi della "cattiva" produzione e del "cattivo" marketing. Quali strumenti possono aiutare le aziende ad essere più competitive? Perché parlare di marketing etico oggi e come risponde il mercato all'approccio etico.

Dr. Claudio Casiraghi, Direttore area Marketing Etico Unità di Studi dell'Etica - Università Liuc

10.00 DNA CONTROLLATO: diagnostica molecolare e valorizzazione dei prodotti alimentari.

Nozioni di base sull'impiego dei marcatori molecolari per la tracciabilità e la valorizzazione dei prodotti alimentari con molti esempi pratici di progetti effettivamente realizzati.

Dott.ssa Valentina Gualdi, Facility Manager Genomics Core, Parco Tecnologico Padano - Lodi

10.25 Come la sicurezza alimentare può rendere sicuro il tuo business

Best Practices sul Food Security, selezionata a livello mondiale, dal comitato scientifico di EXPO 2015

Offelleria Tacchinardi Dott.ssa Tiziana Polimeno, Responsabile Research & Development

10.50 La Normazione e la Certificazione a supporto della Sicurezza Alimentare

Dr. Armando Romaniello, Direttore Marketing, Industry Management e Certificazione di Prodotto CERTIQUALITY

11.10 Coffee

11.30 Energia e Ambienti di produzione: due fattori strategici che non ti aspetti nella qualità del prodotto

Anna Ravera, APS Pavimenti Sicuri - Leonardo Mormandi, Geneco srl

12.00 Best practice per la trasparenza di filiera e la tracciabilità alimentare.

Dr. Federico Di Benedetto - Dr. Marco Vitale, FoodChain

12.40 - 13.00 Domande

14.30 Conoscere, valorizzare, riconoscere: le nuove strategie di controllo per ridurre i rischi sanitari e le frodi alimentari

Dr. Roberto Piro, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

15.00 Regolamenti, concorrenza, creatività: il packaging è un investimento importante e continuativo che deve essere ottimizzato.

Sfruttarlo bene o sfruttarlo male costa uguale.

Dr. Davide Romani, Agenzia Libera

15.45 - 16.15 Domande

16.30 Chiusura lavori

## 12 NOVEMBRE 2015

08.30 - 09.15 Registrazione

### ■ BIOFILM MICROBICI NEL SETTORE ALIMENTARE: CONOSCKERLI E PREVENIRLI (ingresso gratuito - posti limitati)

Chairman: Dr. De Lucia, Tecnologo Alimentare - Responsabile Tecnico Scientifico di ICF Srl

09.30 Struttura e le principali caratteristiche dei biofilm dei patogeni nell'industria alimentare

Dott.ssa Rosaria Lucchini, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sezione di Trento

10.00 Biofilm su superfici aperte: caratteristiche, prevenzione e strategie di rimozione nel settore alimentare

Dr. Giuseppe De Lucia, Tecnologo Alimentare - Responsabile Tecnico Scientifico di ICF Srl

10.30 Impianti di produzione e lavaggi CIP: come prevenire e rimuovere il biofilm

Dr. Alessandro Zecchini, Hygiene District Sales Manager Italy, Greece and Romania, Sealed Air

11.00 Pausa

11.30 Tecnologie per il monitoraggio del biofilm batterico nelle linee di produzione: come prevenire efficacemente potenziali contaminazioni

Dr. Giovanni Pavanello, ALVIM Srl

12.00 Esperienze pratiche per la verifica dei biofilm nell'industria alimentare

Dott.ssa Rosaria Lucchini, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sezione di Trento

12.30 Domande

13.00 Chiusura lavori

### ■ LA CATENA DEL FREDDO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: LOGISTICA, TRASPORTO E RISPARMIO ENERGETICO (ingresso gratuito - posti limitati)

Chairman: in definizione

14.00 La catena del freddo per la sicurezza alimentare.

Dott.ssa Cristiana Gabardo, Nic Al Laboratorio di Analisi

14.30 "Mettere a fuoco il freddo"

Dr. Missoni, PAM Supermercati

15.00 L'importanza della catena del freddo nel trasporto e nella conservazione degli alimenti

Leonardo Galli, Marketing&Sales Manager ALEDA ITALIA SRL

15.30 Oggi puoi realmente abbattere i consumi energetici nella catena del freddo per essere più competitivo sui mercati

Leonardo Mormandi - Dott.ssa Laura Ghilardi, GENECO SRL

16.00 Domande

16.30 Chiusura lavori