



## COMUNICATO STAMPA N. 9 DEL 28/03/2019

# Prodotti alimentari e ambienti sicuri: dalla CCIAA formazione gratuita per le imprese

### *Presentato il calendario dei corsi organizzati dal Laboratorio chimico-merceologico Labcam*

**Prodotti alimentari e Ambienti sicuri:** questi i temi al centro del programma di formazione gratuita organizzato da Labcam - Laboratorio Chimico Merceologico di Albenga, società partecipata della Camera di Commercio Riviere di Liguria, e rivolto alle aziende delle province di Savona, Imperia e La Spezia operanti nel settore agroalimentare, della ristorazione e, più in generale, in attività che coinvolgono la sicurezza del consumatore. L'iniziativa è stata presentata questa mattina a Savona dal presidente di Labcam, **Paola Freccero**, dal direttore di Labcam, **Luca Medini**, e dal presidente della Camera di commercio Riviere di Liguria, **Luciano Pasquale**.

Il calendario 2019 dei corsi proposto da Labcam prevede nove incontri nelle sedi di Imperia, La Spezia e Savona della Camera di commercio suddivisi in quattro argomenti: Sicurezza alimentare, Etichettatura dei prodotti alimentari, Legionella, prevenzione e gestione del rischio e Certificazioni volontarie.

Il corso "**Sicurezza Alimentare - Aggiornamento tecnico legislativo e la gestione delle non conformità**" è in programma a **Savona il 4 aprile** e alla **Spezia il 10 ottobre**. È volto a illustrare e approfondire tutte le novità che riguardano la sfera tecnico-legislativa e la gestione delle non conformità. Le aziende che operano nel settore alimentare hanno infatti l'obbligo di garantire la sicurezza degli alimenti in tutte le sue fasi, in ottemperanza alle norme stabilite dai Regolamenti europei in materia di igiene e autocontrollo. Nell'ambito delle procedure previste dall'autocontrollo, gli operatori del settore alimentare devono inoltre porre particolare attenzione alla tracciabilità dei prodotti che deve essere applicata in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e alla gestione delle non conformità emerse durante i processi aziendali.

**Il corso “Etichettatura dei prodotti alimentari” si svolgerà a Imperia il 28 maggio, alla Spezia il 27 giugno e a Savona il 7 novembre.**

L'etichetta di un prodotto alimentare deve riportare informazioni e indicazioni in risposta a un preciso obbligo di legge. Il consumatore ne deve quindi ricavare informazioni chiare, dettagliate e veritiere in merito, ad esempio, agli ingredienti, alla conservazione del prodotto e ad altre caratteristiche importanti per la commercializzazione e il consumo degli alimenti.

Durante il corso verranno analizzati nel dettaglio il Regolamento UE 1169/2011 e i vari aspetti critici, al fine di fornire alle imprese e ai professionisti del settore gli strumenti necessari per etichettare correttamente i prodotti, fornendo informazioni trasparenti e affidabili.

**Il corso “Legionella, prevenzione e gestione del rischio - Aggiornamento alla luce delle linee guida nazionali” si terrà a Imperia il 10 aprile, alla Spezia l'8 maggio e a Savona il 3 giugno.**

La legionella è un microrganismo in grado di colonizzare gli ambienti idrici artificiali - reti di distribuzione dell'acqua potabile, impianti idrosanitari di edifici, impianti di climatizzazione, piscine, fontane - soprattutto quando tali impianti non sono sottoposti ad adeguati interventi di manutenzione. Casi di legionellosi possono verificarsi in diverse tipologie di ambienti, come ospedali, case di cura, alberghi uffici, centri commerciali, treni. Nei casi accertati di legionella, in primo luogo vengono chiamati in causa il datore di lavoro e il responsabile della struttura, ma non solo. Sono infatti ritenute responsabili anche altre figure professionali coinvolte nel processo di progettazione, realizzazione, collaudo, manutenzione degli impianti, quali ad esempio progettisti, produttori di apparecchiature e manutentori.

Il corso Legionella, prevenzione e gestione del rischio sarà un'occasione per illustrare gli adempimenti che le strutture sono tenute ad osservare ai sensi del D.Lgs.81/01 e in recepimento del recente aggiornamento delle Linee guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi di maggio 2015.

**Il corso “Le certificazioni volontarie - Uno strumento per le imprese” si terrà a Imperia il 20 settembre.** Durante il seminario verranno illustrate con adeguato livello di approfondimento le principali certificazioni volontarie di qualità. L'attività sarà tesa a confrontare potenzialità e criticità di ognuna di loro al fine di fornire strumenti e informazioni utili alle imprese che desiderano intraprendere questo importante percorso.

Informazioni dettagliate e modalità di iscrizione sono disponibili sul sito **[www.labcam.it](http://www.labcam.it)**.



## **LABCAM – LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO: ALCUNE INFO**

Moderna struttura con sede ad Albenga (Savona), LABCAM – LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO nasce dal precedente Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Savona, in attività sul territorio dal 1995.

Nel 2015 la Camera di Commercio Industria Agricoltura ed Artigianato di Savona decide di riprogettare il laboratorio, facendo nascere LABCAM – LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO, in risposta alle esigenze di modernità e dinamicità delle aziende su tutto il territorio nazionale e internazionale.

Dal 2016 LABCAM è parte integrante della Camera di Commercio Riviera di Liguria relativa alle province di Imperia, La Spezia e Savona.

Oggi LABCAM è una realtà consolidata con uffici e partnership a Torino, Piacenza, Campobasso e Cagliari e un servizio di “Laboratorio a casa tua” che opera su tutto il territorio nazionale ed europeo.

Come gli altri Laboratori delle Camere di Commercio italiane, LABCAM fornisce servizi di certificazione pubblica garantendo una funzione fortemente imparziale, suddividendo l’impegno tra compiti istituzionali e servizi alle imprese e al privato cittadino. Svolge funzioni di assistenza alle imprese per il miglioramento qualitativo dei prodotti e dei processi produttivi, per aiutarle ad adeguarsi alle specifiche di legge e alla normativa volontaria.

LABCAM offre inoltre un’ampia gamma di servizi di altissimo livello, tra cui i principali sono: Analisi Chimiche, Microbiologiche e Sensoriali, Controllo Consulenza e Assistenza pre/post analisi, Ricerca e Sperimentazione in Buone Pratiche di Laboratorio (BPL) e Formazione.

### ***Per informazioni:***

***Labcam - Laboratorio Chimico Merceologico***

***Tel. 018250960***

***www.labcam.it***

***Email luca.medini@labcam.it***

***Ufficio Stampa***

***Camera di Commercio Riviera di Liguria – Imperia La Spezia Savona***

***Tel. 019/8314-261-236 – 0187/728-295***

***[ufficio.stampa@rivlig.camcom.it](mailto:ufficio.stampa@rivlig.camcom.it)***

***[www.rivlig.camcom.gov.it](http://www.rivlig.camcom.gov.it)***