



**Incontro di formazione e informazione
Iniziativa del Corso di Studi
Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti**

**LA SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE
IN AMBITO INDUSTRIALE E
PROFESSIONALE DEL COMPARTO ALIMENTARE:
ASPETTI TECNICI E NORMATIVI**

**Venerdì 15 maggio 2015 ore 9.00
Complesso Universitario Viale
Margherita 87, VI – Sala 3**

Intervento di:

**dr. MARIO STANGA - Consulente
Laboratorio Chimico Diversey Srl
Cologno Monzese, MI**

Programma

8:45 Registrazione

9:00 Introduzione ai lavori

9:10 La sanificazione: chimica dei prodotti e dei materiali, compatibilità e valutazione dell'efficacia

11:30 Pausa

11:45 Il punto sulla normativa vigente e sulle novità di settore: evoluzione delle direttive europee *R.E.A.C.H.* e *B.P.D.*

12:45 Discussione

13:00 Chiusura lavori

La sanificazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro nell'ambito alimentare è un pre-requisito cui gli operatori del settore devono dedicare la stessa attenzione e impegno con le quali producono le materie prime o trasformano le stesse in alimenti.

Purtroppo, non sempre la buona volontà e la conoscenza di poche e approssimative nozioni sono sufficienti per ottenere buoni risultati. Non di rado l'utilizzo di prodotti non compatibili con le superfici e i materiali della propria azienda o applicati in maniera errata porta, nonostante l'impegno e il tempo profuso, a risultati addirittura peggiori di quelli desiderati. Il danno alle superfici di lavoro o delle superfici delle macchine dedicate alla produzione, inizialmente impercettibile ma che diventa con il tempo sempre più evidente, è causa di difficoltà crescenti nella sanificazione delle stesse.

L'utilizzo dei prodotti più adatti alle specifiche esigenze e la conoscenza delle procedure sono i presupposti per ottenere buoni risultati e, in genere, per minimizzare i costi.

Infine, una piccola parentesi viene dedicata alla normativa che disciplina il commercio e l'impiego dei biocidi con un occhio al futuro.

Obiettivi in-formativi dell'incontro:

- **Detergenza e disinfezione: la chimica dei presidi e le procedure più appropriate in ragione delle specificità aziendali**
- **Le normative dell'Unione Europea R.E.A.C.H. e B.P.D. relative ai prodotti chimici e disinfettanti: il punto della situazione**

**Accesso libero e gratuito.
Conferma di partecipazione obbligatoria a
Fondazione Studi Universitari di Vicenza
Entro il 13 maggio:
tel 0444 393915; info@univi.it**

In collaborazione con

