



CONFINDUSTRIA UDINE

AREA POLITICHE INDUSTRIALI
RICERCA E SVILUPPO, CREDITO E FINANZA
PIRCEF/40b/SDS/AF/af
Prot. n. 200 – Circ. n. 70
Udine, 30 marzo 2015

**Oggetto: “linee guida regionali su igiene alimenti ed Haccp”.
Operatività e benefici per le aziende del settore.
Workshop. Udine 9 aprile 2015.**

Il 30 gennaio 2015 la Giunta regionale ha approvato con la delibera n. 151 le indicazioni sull'igiene degli alimenti e l'applicazione dei principi del sistema Haccp; il documento è il risultato della collaborazione tra la Direzione Centrale della Salute e le Territoriali della Confindustria in regione.

Scopo del progetto era redigere un atto di indirizzo sui principi di corretta applicazione di alcune norme sull'igiene degli alimenti fornendo alle imprese ed agli organi di controllo, strumenti operativi di riferimento per interventi omogenei sul territorio del Friuli-Venezia Giulia.

E' il positivo frutto di un percorso maturato nel corso di una sessantina di incontri, attraverso un impegnativo confronto che ha visto coinvolti 28 esperti di settore delle ASS regionali e delle aziende alimentari e bevande, che durante tali incontri hanno messo a fattor comune le loro conoscenze professionali in un costruttivo rapporto di collaborazione teso a creare delle linee guida che permettessero di uniformare a livello regionale le procedure operative su taluni aspetti di igiene degli alimenti e sistema Haccp.

L'approvazione delle linee guida porterà sicuri benefici: dalla semplificazione dei controlli, alla chiarezza interpretativa nell'applicazione delle norme, dal momento che tutte le parti coinvolte, aziende e Servizi Veterinari, disporranno di riferimenti certi e condivisi.

Per illustrare e commentare le positive ricadute che deriveranno alle aziende del settore alimentari e bevande dall'applicazione operativa dell'importante documento fatto proprio dalla Giunta regionale, la nostra Associazione, in accordo con il capogruppo dott. Cristian Vida e la collaborazione della Direzione Centrale della Salute, organizza un apposito workshop a partecipazione libera dal titolo

“Le linee guida regionali in tema di igiene degli alimenti ed applicazione dell’Haccp: operatività e benefici per le aziende del settore”.

che si terrà presso la sede di Palazzo Torriani, in largo Carlo Melzi 2 a Udine, il giorno

giovedì 9 aprile 2015, con inizio alle ore 11,30.

Saranno presenti, l'assessore regionale alla salute, dott.ssa Maria Sandra Telesca, il direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria della Direzione Centrale Regionale Salute, dott. Manlio Palei; il workshop sarà presieduto dal Presidente di Confindustria Udine, sig. Matteo Tonon.

Per la partecipazione, è cortesemente richiesta l'iscrizione on-line: <http://www.confindustria.ud.it/convegni>. Per le aziende iscritte alla Confindustria di Udine, dotate di username e password, non è necessaria la compilazione del form completo; se invece è stata dimenticata la password, questa può essere richiesta a: tecnologie@confindustria.ud.it.

Nel ringraziare per la cortese attenzione, si porgono i migliori saluti.

IL DIRETTORE
- dr Ezio  Lugnani -

**ALLE AZIENDE DEL GRUPPO
ALIMENTARI E BEVANDE
Loro Sedi**