

SICUREZZA E SOSTENIBILITA' AGROALIMENTARE

Evoluzione FSSC 7: standard globali e nuovi requisiti

Obiettivi e destinatari

Il **Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino**, in collaborazione con **Rina Agrifood S.p.A.** e **Rina Services S.p.a.** e gli Enti del **Sistema Camerale** (Camere di commercio, Unioni regionali, aziende speciali del territorio) aderenti al **Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti**, organizza un webinar nazionale dedicato all'evoluzione dello Standard FSSC 22000.

Il webinar si pone l'obiettivo di fornire una **guida strategica e operativa** per affrontare con successo il passaggio alla **versione 7 dello schema FSSC 22000**, ponendo al centro la sicurezza alimentare come pilastro per la tutela del brand e l'accesso ai mercati globali. Attraverso il contributo degli esperti di **RINA Agrifood** e **Rina Services**, i partecipanti comprenderanno l'impatto dei nuovi requisiti tecnici — tra cui il potenziamento della **Food Safety Culture**, della **Food Defense** della **Food Frode** — coniugando la conformità igienico-sanitaria con i moderni driver della sostenibilità e della riduzione degli sprechi. L'incontro si rivolge a Responsabili Qualità (QA/QC), Quality Manager, Consulenti tecnici del settore agroalimentare, Direttori di stabilimento, Responsabili della catena di fornitura e Titolari d'azienda che desiderano pianificare tempestivamente la roadmap di transizione, garantendo la massima continuità operativa e standard di sicurezza senza compromessi.

Programma

- 9:30 Apertura dei lavori
Salvatore Capozzolo, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino
- 9:45 Il ruolo strategico di FSSC 7 nel mercato globale: driver di cambiamento, sostenibilità e opportunità di business
Maria Giulia Lancione, Rina Agrifood s.p.a. Business Development Manager
- 10:15 Guida tecnica alla Versione 7: le principali modifiche dello schema, la nuova architettura dei PRP e le tempistiche di transizione
Alessio Griffo, Rina Services s.p.a. - Energy & Food Certification Compliant
- 11:45 Q&A e conclusione lavori

Note Organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Teams è gratuita previa iscrizione al seguente link: <https://events.teams.microsoft.com/event/4c5dbccf-c0f0-43f0-870e-db7896cfbb1e@6bc79307-413a-44db-94ef-c15800d55860>

I partecipanti riceveranno una mail con le istruzioni per accedere all'evento.

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 2 crediti

Venerdì
10 luglio 2026
dalle 9:30 alle 12:00

Webinar Piattaforma Teams

A cura di Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it

Segreteria organizzativa
Camera di Commercio di Pistoia-Prato
Ufficio Ambiente - Sportello
Etichettatura e Sicurezza Prodotti
Tel. 0574/612736 – 0573/991442
e-mail: etichettatura@ptpo.camcom.it