

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 lo Sportello Etichettatura della Camera di commercio della Basilicata 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 Service**, 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 Service 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 della Basilicata/
ASSET Basilicata
tel. 0971 4120203; 0971 412242
etichettatura@basilicata.camcom.it