

In collaborazione con



Ministero della Giustizia



# La somministrazione degli alimenti nei pubblici esercizi

Aggiornamenti e casi pratici

## Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, organizza un webinar informativo, fondamentale per chi desidera operare con successo nella somministrazione di alimenti.

Questo incontro nasce per orientare gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) e gli aspiranti imprenditori attraverso l'intero percorso, con un focus speciale sull'esperienza diretta nei controlli ufficiali.

Grazie alla partecipazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL Città di Torino, si avrà una panoramica chiara sulle criticità più comuni riscontrate e sulle procedure indispensabili, dall'avvio dell'attività agli adempimenti quotidiani.

Il cuore della gestione aziendale è la sicurezza dei prodotti alimentari. Per questo, si affronteranno tutti gli aspetti cruciali che devono essere garantiti in ogni fase: l'igiene, l'autocontrollo (HACCP), gli adempimenti merceologici, l'etichettatura e la rintracciabilità.

**Martedì  
16 dicembre 2025  
dalle 9.30 alle 12.30**

**Webinar**  
Piattaforma Microsoft  
Teams

## Martedì 16 dicembre

- 9.30 Introduzione e saluti  
**Maria Elena De Bonis**, Camera di commercio di Torino
- 9.40 Sportello Unico: la Piattaforma Unica di Contatto tra Imprese e Pubblica Amministrazione  
**Giuseppe Galliano**, Camera di commercio di Torino
- 10.00 I requisiti per l'avvio di un'attività di somministrazione  
**Emiliano Iannone**, Camera di commercio di Torino
- 10.20 L'esperienza del controllo ufficiale nella ristorazione pubblica  
**Enzo Stassi**, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Asl Città di Torino
- 10.50 Igiene e sicurezza alimentare: aspetti pratici  
**Clelia Lombardi**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 11.20 L'etichettatura dei prodotti alimentari  
**Cristina Giovannini Luca**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 11.40 Gli aspetti merceologici  
**Francesca Tomas**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 12.00 Domande e conclusioni

### Note organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams è gratuita previa iscrizione al seguente link: <https://events.teams.microsoft.com/event/7957f0af-ae2d-4ec0-b455-d3405dde68bb@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 3 crediti
- per nr. CFP 0,375 SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022.

### Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
tel. 011 6700254  
[eventi@lab-to.camcom.it](mailto:eventi@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)