



ORGANIZZANO IL CONVEGNO

## SABOTAGGIO DI PRODOTTI ALIMENTARI: COME PROTEGGERE I SITI DI PRODUZIONE, LAVORAZIONE E STOCCAGGIO DEI CIBI



Data:  
**Giovedì**  
**20 ottobre 2016**



Orario:  
**dalle 14.30**  
**alle 18.00**



**Tecniche Nuove**  
**Palazzo della Cultura**  
Via Eritrea 21 - Milano

### PROGRAMMA

- 14:30** Registrazione
- 15:00** L'importanza di un Risk Assessment specifico per una tutela efficace della catena alimentare
  - ▶ *Manuel Di Casoli*  
Consulente in materia di Security
- 15:30** Video, audio, controllo accessi e business intelligence: soluzioni integrate a supporto della Food Defense
  - ▶ *Pietro Tonussi*  
Business Development Manager Southern Europe  
Axis Communications
- 17:00** Coffee break
- 17:20** La videosorveglianza nei luoghi di lavoro ai tempi del Jobs Act
  - ▶ *Gianluca Pomante*  
Avvocato
- 18:00** Dibattito

### Presentazione

Le alterazioni introdotte intenzionalmente nel processo produttivo dei cibi, col fine di contaminarli, oltre a causare danni fisici e psicologici nei consumatori, operano ricadute negative sull'immagine pubblica dell'azienda colpita.

In Italia, il primo atto di tampering di prodotti alimentari risale al 1988 e fu a danno di una partita di pompelmi presenti in alcuni supermercati romani, adulterati con blu di metilene.

Da allora, atti di contaminazione deliberata di cibi si sono susseguiti in tutto il mondo, con ripercussioni economiche di rilievo.

Ne consegue che la protezione di stabilimenti e magazzini da atti di sabotaggio - anche nella pericolosa eventualità di attacchi terroristici non convenzionali - diventa un imperativo, una priorità a livello internazionale. Da qui l'idea di un convegno ad hoc, rivolto a installatori, progettisti, responsabili della sicurezza all'interno di industrie e siti di stoccaggio dei cibi, manager e AD di aziende che operano nel food.

**PARTECIPAZIONE GRATUITA**  
previa registrazione online

Per iscriverti clicca qui