

# SEMINARIO INFORMATIVO

***Obblighi igienico sanitari per le imprese che preparano e trasformano prodotti alimentari a base di carne: Focus sui rischi fisici, chimici e microbiologici nella lavorazione delle carni.***

***Mercoledì 22 novembre 2017***

***Ore 20,00***

***Sede: Impresa Verde Marche s r l, via dei Velini n° 14 - Macerata (MC)***

## **Programma:**

- Ore 20,00 - Registrazione dei partecipanti e introduzione dei lavori  
*(Tecnici del progetto)*
- Ore 20,15 – Obblighi igienico sanitari per le imprese alimentari che preparano e trasformano prodotti alimentari a base di carne.  
*(Petrelli Sauro - Federazione Provinciale Coldiretti Macerata)*
- Ore 21,00 – Pausa
- Ore 21,10 - Rischi fisici, chimici e microbiologici nella lavorazione delle carni.  
*(Petrelli Sauro - Federazione Provinciale Coldiretti Macerata)*
- Ore 23,00 – Discussione e chiusura dei lavori  
*(Dott Giordano Nasini/Francesco Fucili: Direttore/Presidente della Federazione Provinciale Coldiretti Macerata)*

*Seminario informativo organizzato nell'ambito del progetto di informazione n° 20970/2016 – PSR Marche 2014/2020 – M01.2.A Azioni informative relative al miglioramento economico delle aziende agricole e forestali - FA 2A – Bando Sottomisura 1.2. – Trasferimento di conoscenze ed azioni di informazione Operazione “A- Azioni informative relative al miglioramento economico delle aziende agricole e forestali”, con il sostegno del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale.*