

# SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ AGROALIMENTARE

## Evoluzione FSSC 7

### standard globali e nuovi requisiti

#### Obiettivi e destinatari

La Camera di Commercio di Firenze in collaborazione con il **Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino**, **Rina Agrifood S.p.A.** e **Rina Service 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 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-ta.camcom.it](mailto:eventi@lab-ta.camcom.it)

#### Segreteria organizzativa

Camera di Commercio di Firenze  
Sportello Etichettatura  
Tel.0552392147  
e-mail: [etichettatura@fi.camcom.it](mailto:etichettatura@fi.camcom.it)