

Si comunica che la Scuola di Sicurezza Alimentare giunge, nel 2010, alla sua V edizione. Sul sito [www.scuolasicurezzaalimentare.it](http://www.scuolasicurezzaalimentare.it) è possibile visualizzare il programma preliminare del 2010.

Il primo evento di questa nuova edizione sarà **il 25-26 gennaio 2010** presso la sede congressuale di Villa Gualino, a Torino, con un Convegno dal titolo:

***"Aggiornamenti conseguenti alle nuove disposizioni relative agli agrofarmaci e l'impatto sull'agricoltura e sulla salute umana"***

*Le finalità delle norme europee sono rivolte principalmente a creare un sistema di regole per la tutela della salute umana e dell'ambiente e dall'inizio del 2009 è stato oggetto di regolamentazione e revisione anche il settore dei pesticidi.*

*La direttiva 91/414CEE che regola l'immissione in commercio dei principi attivi impiegati per la produzione degli agro farmaci ha portato, attraverso l'attività del processo di revisione, a una riduzione nella disponibilità di principi attivi. Il 66% dei principi attivi non risulta infatti idoneo per la messa in commercio.*

*Il nuovo Regolamento infatti introduce molte novità nella commercializzazione degli agro farmaci e ciò potrebbe portare ad un'ulteriore contrazione della disponibilità di prodotti a partire dal 2010.*

*In questo contesto alcune colture come quelle minori potrebbero trovare delle difficoltà nell'applicazione di metodi di lotta chimici efficaci e in uno scenario di crescita della domanda di materie prime agricole potrebbe diventare difficile competere con i paesi extra-comunitari.*

*Il convegno propone un primo tavolo di discussione su questo importante argomento in cui si cercherà di fare chiarezza sull'evoluzione del mercato delle molecole chimiche disponibili evidenziando i punti critici e orientando per massime categorie di prodotti ad un uso sostenibile.*

**Responsabile scientifico:**

Maria Lodovica Gullino, Centro di Competenza per l'innovazione in campo agro-ambientale (Agroinnova), Università di Torino

**Per informazioni sul programma consultare il sito [www.scuolasicurezzaalimentare.it](http://www.scuolasicurezzaalimentare.it).**

**CREDITI ECM Sono stati attribuiti 7 crediti ECM per le figure professionali di medico, biologo, chimico (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica; patologia clinica (laboratorio di analisi chimico-cliniche e microbiologia)); 6 crediti per la figura di tecnico sanitario di laboratorio biomedico.**

**Siamo in attesa di ricevere i crediti ECM per la figura professionale di tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.**