

Con il patrocinio di:

Materiali a contatto con alimenti

Garantire la sicurezza e rispettare l'ambiente

Obiettivi e destinatari

Per garantire la sicurezza alimentare la legislazione stabilisce che occorre considerare anche i materiali e gli oggetti che vengono a contatto con gli alimenti (MOCA): macchinari, utensili di lavoro, materiali per il confezionamento, contenitori, stoviglie devono rispondere a requisiti di idoneità al contatto alimentare. Se quindi da una parte la legislazione comunitaria ha imposto obblighi per i produttori di MOCA, dall'altra ha anche previsto per le aziende alimentari il rispetto di specifici requisiti relativamente all'utilizzo di tali materiali. Inoltre sull'industria alimentare - produzione, distribuzione e ristorazione - ricade la responsabilità di verificare la conformità e l'idoneità tecnologica per l'utilizzo cui sono destinati tali materiali ed oggetti. Compito degli organismi di controllo è di verificare il processo e le modalità di attuazione di quanto prescritto.

Oltre a garantire la sicurezza, gli operatori del settore sono coinvolti nella gestione dei MOCA dal punto di vista ambientale, sia nella fase di produzione sia in quella di utilizzazione. La legislazione comunitaria pone sempre più l'attenzione su questi aspetti, che quindi occorre conoscere per operare in modo rispettoso per l'ambiente, e per limitare gli sprechi. Con questo seminario gli organizzatori intendono fornire:

supporto alle aziende alimentari, ai produttori di MOCA, agli enti preposti ai controlli e alle verifiche, mettendo in evidenza le criticità legate ai MOCA lungo la filiera alimentare, informazioni sulle possibili soluzioni da adottare per operare con un maggiore rispetto dell'ambiente e indicazioni sulle responsabilità dei diversi operatori.

Uno spazio viene inoltre dedicato al punto di vista delle aziende nella gestione dei MOCA.

Martedì
17 febbraio 2015
dalle 8.30 alle 17.00
Sala convegni

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio
via Ventimiglia, 165 -
Torino

Martedì 17 febbraio

Programma

8.30 Registrazione dei partecipanti

9.15 Introduzione
Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino

Moderatore: Davide Bordonaro, S.I.A.N. ASL NO - Novara

9.30 Controllo ufficiale dei MOCA

L'organizzazione, le linee guida e le attività di controllo ufficiale

Elena Cerrato, S.I.A.N. ASL AT - Asti

Idoneità e conformità dei MOCA – Sicurezza Alimentare - Obblighi per le imprese

Davide Bordonaro, S.I.A.N. ASL NO - Novara

10.30 MOCA e conservazione degli alimenti: garantire la sicurezza e diminuire gli sprechi.

Laura Bersani, Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino

11.00 La plastica riciclata nel packaging alimentare: normativa di riferimento e le attività del settore

Marino Lamperti, Federazione Gomma Plastica - Unionplast

11.30 Break

12.00 Materiali plastici compostabili e biodegradabili

Patrizia Sadocco, Innovhub - Stazioni Sperimentali per l'Industria Azienda Speciale CCIAA di Milano

12.30 I profili di responsabilità degli operatori e le ricadute sanzionatorie ed economiche

Neva Monari, Avvocati per l'impresa

13.00 Innovazione e sostenibilità per il packaging nella filiera ortofrutticola

Nicole Giuggoli, Università Torino

13.30 Dibattito con i partecipanti

Con il sostegno di

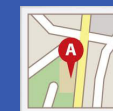


CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di
Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100

labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it



per visualizzare
la piantina del Laboratorio
Chimico Camera di
Commercio Torino clicca su

<http://www.lab-to.camcom.it/mappa>

14.00 Pausa pranzo

14:45 Casi aziendali:

Claudia Sguaita, Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Monica Simonelli, Venegoni S.r.l.

Antonella Zanaria, B-Pack S.p.A

15:45 Discussione con i partecipanti e chiusura corso

16:15 Test di valutazione ECM

Note organizzative

Il seminario è accreditato dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173 - codice di riferimento 173-117840) è da diritto a **6 crediti ECM** per le seguenti figure professionali: biologo, chimico, medico (patologia clinica; igiene, epidemiologia e sanità pubblica; igiene degli alimenti e della nutrizione), medico veterinario, tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecnico sanitario laboratorio biomedico.

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:

€ 130,00 +IVA per le imprese

€ 100,00 +IVA (se dovuta) per gli enti pubblici (fino ad un massimo di 30 posti)

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria e Molise, all'Ordine dei Chimici del Piemonte e Valle d'Aosta.

Il seminario è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 6 crediti formativi.

ISCRIZIONE: <http://www.lab-to.camcom.it/MOCA2015>

ON LINE <http://www.alimentarea.it>