

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



# MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

## AGGIORNAMENTI E CASI PRATICI

### 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 al contatto alimentare e l'idoneità tecnologica per l'utilizzo cui sono destinati tali materiali ed oggetti. A questo proposito la verifica nel tempo dell'interazione tra MOCA e alimento consente di adottare le soluzioni più conformi per garantire la shelf life del prodotto alimentare. Compito degli organismi di controllo è di verificare il processo e le modalità di attuazione di quanto prescritto, vigilando anche in fase di importazione.

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 e in fase di conservazione (shelf-life), informazioni su come vengono affrontati i controlli sui MOCA in fase di importazione in UE da parte delle Autorità preposte con un excursus sugli allerta comunitari legati ai materiali e oggetti e indicazioni sulle responsabilità dei diversi operatori.

La giornata formativa si concluderà con le testimonianze da parte di aziende del settore coinvolte.

**Lunedì 28 ottobre**  
dalle 9.00 alle 17.30  
**Sala convegni**

**Laboratorio Chimico**  
**Camera di Commercio**  
**Torino**  
Via Ventimiglia, 165  
10127 Torino

**Lunedì 28 ottobre**

## **Programma**

8.45 Registrazione dei partecipanti

### **9.00 Sessione I: Sicurezza alimentare e MOCA**

MOCA nella filiera agroalimentare

**Laura Bersani**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Situazione attuale e prospettive per la regolamentazione MOCA

**Maria Rosaria Milana**, Istituto Superiore della Sanità

La responsabilità delle aziende produttrici ed utilizzatrici di MOCA

**Giorgia Andreis**, Avvocato Studio Avvocati Andreis e Associati

11.00 Break

### **11.30 Sessione II: controllo ufficiale dei MOCA nella produzione, distribuzione e nell'impresa alimentare**

Metodi e tecniche di controllo ufficiale (ispezioni/audit/campionamento) e principali obblighi (dichiarazioni di conformità, etichettatura, rintracciabilità)

**Elena Cerrato**, Asl Asti

Organizzazione dei controlli e conseguenze dell'entrata in vigore del D.Lvo 29/20 (sanzioni/Diffide).

**Davide Bordonaro**, Asl Novara

Linee guida su GMP e documentazioni di supporto

**Maria Rosaria Milana**, Istituto Superiore della Sanità

13.30 Pausa pranzo

### **14.30 Sessione III: Come affrontare la conformità dei MOCA: aspetti analitici e casi pratici**

Il piano dei controlli aziendali: gestione e innovazione

**Francesca Tomas e Giuseppe Brucoli**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Le sfide dell'ambiente: biodegradabilità e compostabilità

**Graziano Elegir**, Innovhub – SSI Area Carta

Casi aziendali: produttori e utilizzatori  
**Antonella Zanaria**, B-PACK  
**Chiara Cremonesi**, Barilla

17:30 Conclusione lavori

## Note organizzative

Il corso è accreditato:

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari** (OTAN) per 7 crediti

nr. 0,875 CFP max - cod sett. SDAF03 per la categoria dei **Dottori Agronomi e Dottori Forestali** / Rif Regolamento CONAF 3/2013

La partecipazione al corso prevede una quota di iscrizione:

**\*€ 120,00 + IVA (22%)**

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato al Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Banca UNICREDIT AGENZIA XX SETTEMBRE IBAN:

IT23Y0200801046000101167812 indicando il titolo ed il luogo del seminario nella causale di pagamento.

**\*è previsto uno sconto del 30% per due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda/ente**

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise, all'**Ordine dei Chimici** del Piemonte e Valle d'Aosta, al **Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al **Collegio Interprovinciale Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella, agli **Ordini Dottori Agronomi e Forestali** Piemonte e Valle d'Aosta, all'**Ordine dei Veterinari** della provincia di Cuneo, **studenti universitari** iscritti nell'anno accademico in corso.

**ISCRIZIONE ON LINE:** [http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form\\_CorsoMOCA/](http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form_CorsoMOCA/)

## 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](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://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>