

**MODULO DI ISCRIZIONE**  
**MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI - 29/06/2011**

Inviare via fax allo 011.6600708

**DATI PERSONALI**

titolo \_\_\_\_\_  
nome \_\_\_\_\_  
cognome \_\_\_\_\_  
professione/qualifica \_\_\_\_\_  
istituto/azienda \_\_\_\_\_  
indirizzo \_\_\_\_\_  
cap \_\_\_\_\_ città \_\_\_\_\_  
tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_

**DATI PER LA FATTURAZIONE**

intestazione fattura \_\_\_\_\_  
indirizzo fattura \_\_\_\_\_  
C.F. / P. IVA \_\_\_\_\_

**ACCREDITAMENTO ECM**

E' interessato ai crediti ECM?    sì     no

Per quale figura professionale? \_\_\_\_\_

Autorizzo la Fondazione per le Biotecnologie e il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino all'utilizzo dei miei dati personali per ricevere informazioni inerenti alle prossime iniziative in programma. Garanzia di riservatezza - Ai sensi della Legge 196/03, sulla tutela dei dati personali, la Fondazione per le Biotecnologie e il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino garantiscono la riservatezza dei dati forniti e la possibilità di richiedere la ratifica o la cancellazione scrivendo a: Fondazione per le Biotecnologie, Villa Gualino, Viale S. Severo, 63, 10133 Torino e al Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, Via Ventimiglia, 165, 10127. Tali dati saranno custoditi nell'archivio elettronico e verranno utilizzati al solo scopo di inviare informazioni inerenti le iniziative organizzate dalla Fondazione per le Biotecnologie o dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

firma \_\_\_\_\_

per informazioni

**www.izsto.it**  
**www.scuolasicurezzaalimentare.it**  
**www.lab-to.camcom.it**

**ISCRIZIONI**

Le iscrizioni si possono effettuare on line accedendo al sito **www.scuolasicurezzaalimentare.it** e compilando la registration form oppure compilando il form presente su questo flyer e inviandolo via fax al numero **011.6600708**. Le iscrizioni vengono accettate in ordine di arrivo e fino all'esaurimento dei posti disponibili.

**COSTO**

La partecipazione è gratuita per il personale afferente ad Enti Pubblici quali ASL, ARPA e IZS mentre per tutti gli altri operatori il costo è di €100,00 più IVA (€ 120,00). La quota comprende l'attestato di partecipazione, il materiale didattico e i crediti ECM per gli aventi diritto.

**MODALITA' DI PAGAMENTO**

Bonifico bancario intestato a:  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

**coordinate bancarie**

BNL Ag. Torino, Via XX Settembre 40  
C/C 000000200003; ABI 01005; CAB 01000  
IBAN: IT34E010050100000000200003  
indicando come causale: MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI +  
COGNOME DEL PARTECIPANTE

**RINUNCE**

Le richieste di rinuncia verranno totalmente rimborsate solo se pervenute entro 10 giorni dalla data di inizio corso.  
In caso contrario l'amministrazione non darà luogo a rimborso alcuno.

**CREDITI ECM**

L'evento verrà accreditato ECM con la Regione Piemonte per medico (SIAN), biologo, chimico, veterinario, tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecnico di laboratorio.

**SEGRETERIA SCIENTIFICA**

Lucia Decastelli  
Daniela Manila Bianchi  
Laura Bersani  
Clelia Lombardi  
Alessandra Conti

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

Giovanna D'Alessandro  
Daniela Passalacqua  
S.S. Qualità e Formazione  
qualita.formazione@izsto.it

**Valentina Ricciardi**

Fondazione per le biotecnologie  
Tel. 011.6600187 - Fax 011.6600708  
valentina.ricciardi@fobiotech.org

**Salvatore Capozzolo**

Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino  
salvatore.capozzolo@lab-to.camcom.it

**SEDE DEL CONVEGNO**

Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino  
Via Ventimiglia, 165 Torino

# MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI

**RESPONSABILITA' E STRUMENTI  
PER LA GESTIONE DEGLI MCA  
NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE**

**29 giugno 2011**

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino



**LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO**



L'evento è inquadrato nel piano formativo dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria Valle d'Aosta ed è proposto dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio in collaborazione con la Scuola di Sicurezza Alimentare.

All'interno della filiera agroalimentare per garantire la sicurezza del prodotto occorre considerare anche i materiali e gli oggetti che vengono a contatto con l'alimento (MCA). Nell'azienda alimentare come nella ristorazione e nella distribuzione si possono utilizzare macchinari, utensili di lavoro, materiali per il confezionamento, contenitori, stoviglie che devono rispondere a requisiti di idoneità. L'industria alimentare, in alcuni casi, deve ancora crescere nella conoscenza del settore imballaggi e delle problematiche connesse, soprattutto per avere piena consapevolezza delle conseguenze che si possono ripercuotere sulla qualità del prodotto alimentare. Se da una parte la legislazione comunitaria ha imposto nuovi obblighi per i produttori di materiali ed oggetti a contatto con alimenti, dall'altra ha anche previsto per le aziende alimentari il rispetto di specifici requisiti relativamente all'utilizzo di tali materiali. Inoltre sull'azienda alimentare ricade la responsabilità di verificare la conformità e l'idoneità all'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.

Si individuano pertanto due problematiche:

- quella documentale e normativa (presenza ed adeguatezza delle dichiarazioni di conformità del fornitore di imballaggi, qualificazione del fornitore, ...)
- quella pratica ed operativa (individuare nell'industria alimentare i pericoli connessi al materiale/oggetto, e formulare le opportune richieste al produttore di MCA).

Con questo seminario gli organizzatori intendono fornire un supporto sia alle aziende alimentari per interfacciarsi con i propri fornitori, sia agli enti preposti ai controlli e alle verifiche, mettendo in evidenza pericoli ed applicazioni su cui esercitare specifiche attività di prevenzione, e le responsabilità dei diversi operatori. Uno spazio viene inoltre dedicato agli aspetti ambientali che devono essere considerati nella produzione di imballaggi, in quanto parte integrante di obiettivi di prevenzione da perseguire, come richiesto sia dalla legislazione italiana che dalla Comunità europea, ma anche di prospettive di miglioramento commerciale per dare valore aggiunto al prodotto immesso sul mercato.

## OBIETTIVI

- Fornire un quadro sintetico della legislazione in tema di materiali e oggetti a contatto con alimenti
- Chiarire le responsabilità e gli obblighi del produttore, dell'utilizzatore e del consumatore
- Promuovere la consapevolezza dei rischi correlati ad una gestione non adeguata del problema MCA, considerando i relativi pericoli nel proprio piano di autocontrollo/HACCP
- Fornire un inquadramento sulle disposizioni relative agli aspetti ambientali degli imballaggi.

## DESTINATARI

- Titolari e Responsabili qualità di aziende alimentari
- Operatori degli enti di controllo.
- Operatori e consulenti interessati ad approfondire le tematiche del settore alimentare e del packaging.

## PROGRAMMA

### 9.30 - 10.15

#### Sicurezza alimentare: il ruolo dell'imballaggio

Maurizio Bonuomo - Barilla SpA

### 10.15 - 10.45

#### La dichiarazione di conformità

Clelia Lombardi - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

### 10.45 - 11.15

#### L'idoneità dei materiali a contatto con alimenti: come verificarla

Laura Bersani - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

### 11.15 - 11.30

coffee- break

### 11.30 - 12.15

#### Il Piano Regionale sul controllo ufficiale dei MOCA - Anno 2011

Davide Bordonaro - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL NO  
Elena Cerrato - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL AT

### 12.15 - 12.45

#### Esperienze del Servizio Veterinario nel controllo ufficiale dei MOCA

Mauro Negro - Servizio Veterinario ASLCN1

### 12.45 - 13.00

Discussione con i partecipanti

### 13.00 - 14.00

Pausa pranzo

### 14.00 - 14.20

#### UNI EN 15593: gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi e riscontri pratici nel controllo ufficiale

Lucia Decastelli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

### 14.20 - 14.50

#### La qualifica dei fornitori di MOCA: quali strumenti utilizzare per un efficace ed efficiente controllo dei fornitori e delle forniture

Elisabetta Genta - MARINI S.r.l

### 14.50 - 15.20

#### Aspetti ambientali: la prevenzione qualitativa e quantitativa nella produzione di imballaggi.

#### Spunti di riflessione ed esempi pratici

Francesca Ilgrande - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

## Casi aziendali

### 15.20 - 15.40

#### La gestione della produzione e della commercializzazione dei MOCA: l'esperienza di un'azienda produttrice

Claudia Sguaita - Sambonet Paderno Industrie S.p.A

### 15.40 - 16.00

#### L'esperienza della grande distribuzione: il caso Coop Italia

Adriana Ricca - Responsabile Servizio Qualità Nova Coop

### 16.00 - 16.30

Discussione con i partecipanti

### 16.30 - 17.00

Test valutazione ECM

per informazioni

[www.izsto.it](http://www.izsto.it)

[www.scuolasicurezzaalimentare.it](http://www.scuolasicurezzaalimentare.it)

[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)