

**Materiali a contatto alimentare (MOCA): essere conformi tramite una corretta gestione del packaging ed analisi del rischio**

<b>Tipologia:</b>	Incontro di formazione ed aggiornamento specialistico
<b>Data:</b>	20 giugno 2017
<b>Orario:</b>	14.00 – 18.00
<b>Luogo di svolgimento:</b>	<a href="#">Abacus Hotel – Via Monte Grappa, 39, 20099 Sesto San Giovanni MI</a>
<b>Docenti:</b>	Tecnologi Alimentari e Avvocati esperti in diritto alimentare
<b>Costo:</b>	€ 80,00+IVA (il costo comprende il materiale didattico, il rilascio dell’attestato di partecipazione ed il coffe break)
<b>Note:</b>	Lo svolgimento dell’incontro è soggetto al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti e limitato ad un massimo di 50.

<b>Descrizione</b>	La puntuale gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) si conferma fattore sempre più importante per la sicurezza alimentare e, dunque, anche per l’impresa alimentare che, in Italia, dovrà confrontarsi con il recente Decreto sanzioni per le violazioni in materia (d. lgs. n. 27/2017).
<b>Struttura e contenuti</b>	<p>1. <b>I MOCA nella legislazione alimentare UE e nell’adeguamento nazionale, la giurisprudenza della Corte di giustizia</b>  <i>Avv. Daniele Pisanello, esperto in diritto alimentare, Studio legale Lex Alimentaria</i></p> <p>a) Quadro regolatorio europeo;  b) Quadro legislativo;  c) Casistica giurisprudenziale;</p> <p>2. <b>Le esigenze del mercato e della GDO: norme e requisiti volontari in ambito moca</b>  <i>Dott. Alfredo Gris, Tecnologo Alimentare, Senior Food Consultant, Almater S.r.l.</i></p> <p>a) I requisiti dei principali standard e norme di sicurezza alimentare;  b) Le richieste ed esigenze della grande distribuzione;  c) La gestione dei MOCA all’interno dell’azienda alimentare e principali criticità;</p> <p>3. <b>Buone prassi di analisi del rischio per la corretta gestione dei MOCA</b>  <i>Dott.ssa Maria Zemira Nociti, Tecnologo Alimentare, esperta in food packaging, Almater S.r.l.</i></p> <p>a) Analisi del rischio nei materiali a contatto con gli alimenti alla luce dell’art. 3 del Reg. 1935/2004/CE;  b) Costruiamo un vocabolario comune;  c) Differenze tra IAS e NIAS (esempi);  d) Le GMP;  e) Cessione o migrazione?;  f) La valutazione tossicologica;  g) La valutazione dell’esposizione;  h) La valutazione del rischio e relativi limiti;  i) Il valore del trasferimento delle informazioni lungo la filiera;</p>

	<p><b>4. Conseguenze della Non Conformità: provvedimenti della autorità competente e le nuove sanzioni nazionali del Decreto Legislativo 10 febbraio 2017 n. 29</b></p> <p><i>Avv. Daniele Pisanello, Studio legale Lex Alimentaria</i></p> <p>a) Analisi del Decreto legislativo n. 29/2017: entrata in vigore, autorità competenti, disposizioni sanzionatorie;</p> <p>b) Rapporto con profili di responsabilità penale;</p> <p>c) MOCA e controllo ufficiale: le misure correttive nel quadro del nuovo Regolamento (UE) n. 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali.</p>
<b>Obiettivi</b>	L'incontro ha come finalità la formazione ed aggiornamento in ambito MOCA per il raggiungimento della conformità ai requisiti cogenti e volontari tramite una corretta gestione dei materiali a contatto e valutazione del rischio all'interno dell'azienda alimentare e produttrice di packaging.
<b>Destinatari</b>	Titolari di aziende, Responsabili Assicurazione Qualità e/o Packaging Manager, tecnici professionisti, consulenti che operano nel settore agroalimentare e dei materiali a contatto.
<b>Prerequisiti</b>	Non sono richieste particolari conoscenze.
<b>Attestato</b>	A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza.