

11 dicembre 2018, Milano c/o Federazione ANIMA

ore 10:00 – 17:30 (registrazione partecipanti dalle 09:30 a.m.)

Corso: **Materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA) -**
interpretazione e applicazione delle normative e buone pratiche di fabbricazione

La normativa europea e nazionale sui MOCA, Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti, è ampia e, ad oggi, non esiste un corpus legislativo completamente armonizzato. Il giusto approccio rispetto a quanto richiesto dalle leggi vigenti diviene un requisito prioritario ed indispensabile per tutti gli operatori del settore, anche alla luce dell'entrata in vigore del D. Lgs. 29/2017 che a livello nazionale ha introdotto sanzioni amministrative per le organizzazioni che risultano essere inadempienti.

Obiettivi del corso:

Il corso permette di acquisire le conoscenze di base sulle disposizioni legislative relative ai MOCA, prerequisito fondamentale per fare chiarezza sugli adempimenti obbligatori, in un settore dove leggi e norme sono in continua evoluzione.

Il corso, oltre ad offrire approfondimenti sugli strumenti tecnici e operativi tesi a garantire la conformità di prodotti e processi, tratta le best practice indicate dalla normativa vigente con una declinazione nelle realtà produttive specifiche.

Il tutto nel rispetto della sicurezza alimentare e della tutela della salute dei consumatori.

Il seminario si rivolge a costruttori/produttori di materiali, oggetti e macchine ad uso domestico, professionale, commerciale e industriale che sono a contatto, lavorano o processano alimenti tra cui, per esempio:

- Pentole, padelle, utensili da cucina, contenitori per alimenti
- Macchine per la lavorazione di alimenti, per la lavorazione della carne
- Affettatrici, Tritacarne, Macina caffè, Impastatrici, Spremiagrumi, e similari
- Macchine per la panificazione, per la produzione di pasta
- Macchine da caffè, macchine per la distribuzione automatica di bevande calde
- Macchine per la refrigerazione, per il gelato

Le figure professionali interessate:

Certificazione di prodotto, Qualità, R&S, Produzione, Acquisti o Servizio Clienti, Vendite di Componenti

Argomenti principali del corso:

Cosa sono i MOCA

Le principali normative di riferimento:

- disposizioni comunitarie e nazionali di carattere generale
- disposizioni comunitarie e nazionali nelle diverse filiere produttive: carta e cartone, vetro, metalli, plastiche, legno, sughero

L'interpretazione delle norme a tutela e garanzia della sicurezza dei consumatori:

- i rischi chimico -fisici legati ai MOCA
- le principali categorie di MOCA
- le GMP -good manufacturing practices- di settore: i documenti operativi per il controllo del processo quali la selezione e qualifica dei fornitori, la rintracciabilità, l'etichettatura, etc; i documenti di supporto per la dichiarazione di conformità del prodotto
- il significato della dichiarazione di conformità al contatto alimentare

Il decreto legislativo 29/17 sulla disciplina sanzionatoria per i MOCA: obblighi e sanzioni

- la ricaduta sulle varie funzioni aziendali
- Una panoramica sulle allerte sanitarie più significative: il portale RASFF della Comunità Europea

Esempi pratici: applicazione delle disposizioni MOCA e preparazione della documentazione tecnica per la conformità alle normative vigenti

Docenza: Il corso è tenuto da esperti ICIM e TiFQ Lab

Sede del Corso: c/o Federazione ANIMA, via A. Scarsellini 11/13 - 20161 Milano
mezzi pubblici: 300 metri dalla fermata di "Affori Centro" della Metropolitana Linea 3 (linea gialla), a poche fermate di metropolitana dalle stazioni dei treni "Centrale", "Garibaldi", "Lambrate", "Affori", "Cadorna".

Costi:

per **Associati ANIMA:**

- a) in caso di iscrizione e pagamento **entro il 15 novembre 2018:**
- | | |
|-------------------------------------------------|------------------------|
| nr. 1 partecipante: | € 275 + IVA 22% |
| nr. 2 partecipanti della stessa azienda: | € 525 + IVA 22% |
| nr. 3 partecipanti della stessa azienda: | € 750 + IVA 22% |
- b) in caso di iscrizione o pagamento **dopo il 15 novembre 2018:**
€ 325 + IVA 22% per partecipante

Per NON associati ANIMA: € 400 + IVA 22% per partecipante.

Modalità di pagamento

Per motivi organizzativi si prega di rispettare le scadenze per i pagamenti

Il versamento della quota di iscrizione dovrà essere **effettuato esclusivamente tramite bonifico bancario** a favore di:

ASA Srl - Azienda Servizi ANIMA

P.IVA/C.F. 04795510157

Banca: Intesa San Paolo

Codice IBAN IT 53 J 03069 09468 101900134406

Causale: Corso MOCA 181211 – "Azienda"- "numero partecipanti"

Modalità di disdetta

La disdetta dovrà pervenire a formazione@anima.it entro il 14 novembre 2018.

In tal caso la quota sarà rimborsata. Dopo tale data nessun rimborso è previsto, ma è sempre ammessa la sostituzione del partecipante con un altro della stessa azienda. Ai fini della fatturazione e vincolante l'iscrizione e non il pagamento. ANIMA si riserva di poter annullare il corso in qualsiasi momento restituendo interamente quanto già versato dai partecipanti.

Iscrizioni on line: [**Cliccare qui per l'iscrizione on line >>>**](#)

oppure www.anima.it (sezione "Attività", "Corsi di Formazione")

Per informazioni

e-mail: formazione@anima.it

tel.: +39 3490841079



ANIMA Confindustria Meccanica Varia ed Affine è l'organizzazione industriale di categoria che, in seno a Confindustria, rappresenta le aziende della meccanica varia e affine, un settore che occupa 214.000 addetti per un fatturato di 47,4 miliardi di euro e una quota export/fatturato del 60,8%% (dati riferiti al consuntivo 2017). I macrosettori rappresentati da ANIMA sono: macchine ed impianti per la produzione di energia e per l'industria chimica e petrolifera - montaggio impianti industriali; logistica e movimentazione delle merci; tecnologie ed attrezzature per acqua e prodotti alimentari; tecnologie e prodotti per l'industria; impianti, macchine prodotti per l'edilizia; macchine e impianti per la sicurezza dell'uomo e dell'ambiente; costruzioni metalliche in genere.

www.anima.it

ICIM S.p.A. - Ente di certificazione indipendente nato nel 1988, opera tradizionalmente nell'ambito dei servizi di certificazione di sistemi di gestione e di prodotto nei settori di meccanica, termoidraulica, impiantistica, sicurezza antieffrazione, ed è oggi leader per la certificazione delle figure professionali, delle energie rinnovabili e dell'efficienza energetica. ICIM vanta competenze specifiche nella valutazione di sostenibilità in diversi settori - ciclo di vita dei prodotti, edifici, biocarburanti, standard per la responsabilità sociale - e intende essere il riferimento per tutte le organizzazioni pubbliche e private che credono che innovazione e sostenibilità siano elementi fondamentali per il proprio sviluppo. Tra le attività più recenti, l'accreditamento da parte di Accredia, dello schema proprietario di certificazione di prodotti e componenti utilizzati a contatto con acqua destinata al consumo umano (acqua potabile), sviluppato per fornire una valida risposta alle molte imprese che vogliono fornire ai propri mercati una garanzia di pieno rispetto dei parametri di sicurezza e consentirà alle aziende italiane di allinearsi ai requisiti della Direttiva Europea 98/83/CE – la cosiddetta DWD, Drinking Water Directive.

ICIM ha inoltre messo a punto, primo in Italia, lo schema per la certificazione volontaria di prodotto MOCA, materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. La certificazione MOCA consente agli operatori interessati di dimostrare al mercato, l'utilizzo di buone pratiche di fabbricazione e il rispetto dei requisiti di sicurezza e conformità, emergendo per serietà e affidabilità tra i propri competitor ed evitando di incorrere nel regime sanzionatorio stabilito dal D.Lgs 29/2017.

www.icim.it

TIFQLab è un centro di sperimentazione, ricerca e analisi applicate alle tecnologie alimentari e dell'acqua potabile che si pone quale supporto tecnico-scientifico per le imprese del settore nella valutazione dei rischi igienico-costruttivi dei materiali e dei processi e nell'applicazione di soluzioni idonee. TIFQLab è uno spin-off nato dalla collaborazione sviluppata tra l'università della Calabria e TIFQ. TIFQLab promuove lo sviluppo della collaborazione scientifica tra le università ed altri organismi pubblici e privati di ricerca, nazionali, europei ed internazionali che operano nel campo della qualità igienica dei materiali a contatto con alimenti e dei processi alimentari

www.tifqlab.it