



19 novembre 2013



Aggiornamenti sull'idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti

Il packaging alimentare

Il corso si rivolge al personale aziendale e istituzionale impegnato nella verifica dell'adeguatezza legale dei materiali di confezionamento dei prodotti alimentari.

Verranno affrontate **tematiche di carattere legislativo**, sia con riferimenti nazionali che europei riguardanti le problematiche di idoneità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti. Saranno inoltre presentati gli **aspetti applicativi** riguardanti le leggi in vigore, con particolare riferimento alla corretta impostazione delle prove tecniche necessarie alla formulazione delle dichiarazioni di conformità. Saranno inoltre presentati ed esaminati i documenti richiesti nell'ambito delle visite ispettive ad un'azienda coinvolta nella gestione della sicurezza degli alimenti.

Programma

Docente: Gianluigi Vestrucci, Consulente esperto in packaging alimentare, Pack Co S.r.l.

1 - I requisiti legislativi e prestazionali

- I materiali specificatamente regolamentati (*plastica, vetro, acciai inox, ceramiche, carta, gomma*)
- I materiali non specificatamente regolamentati (*tessili, legno, sughero, leghe metalliche, ecc.*)
- I requisiti cogenti espliciti
 - DM 21.3.73 e succ. agg. e mod.
 - Reg. (UE) N. 10/2011 e succ. agg.
 - direttive 84/500/CEE e 2005/31/CE

- La normativa tecnica disponibile (UNI, UNI EN, ISO)
- Le dichiarazioni di conformità (materiali) e di composizione (*inchiostri, adesivi, vernici*)

2 - Esempi di controlli e verifica delle principali prestazioni

- I controlli indispensabili per la conformità: controllo della documentazione, migrazioni globali e specifiche (ove applicabili), aspetti sensoriali, identificazione dei NIAS, difetti critici”
- I controlli “innovativi” intesi come ottimizzazione della loro efficacia e dei costi conseguenti (*es. Allegato V, Capo 2, punto 2.2 “Approcci di screening”*)”
- Esempi applicativi e discussione in plenaria

Destinatari

- aziende private (consulenti, responsabili qualità, ecc.)
- dirigenti medici veterinari (servizi veterinari)
- dirigenti medici, chimici e biologi (servizi igiene degli alimenti e nutrizione)
- dietisti
- tecnici della prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro
- tecnici sanitari di laboratorio biomedico
- farmacisti

Durata del corso : 7 ore

Crediti ECM : 8.2

Quota di iscrizione: € 160

- fatturazione a **Soggetto privato**: (€ 160) + IVA22% (€ 35.20) = tot. **€ 195.20**
- fatturazione a **Ente pubblico**: € 160 + marca da bollo (€ 2,00) = tot. **€ 162.00**

Per informazioni

Segreteria CFP - *Centro di Formazione Permanente*

Manuela Cassani | ☎ 049 8084145 | ✉ cfp@izsvenezie.it | 🌐 <http://formazione.izsvenezie.it>

iscrizioni

[» Come raggiungerci](#)

Il corso si svolgerà il 19 novembre 2013 dalle 9.00 alle 17.30

presso la Sala Orus dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Legnaro