

Il termine MOCA identifica tutti i materiali e gli articoli destinati a venire a contatto con alimenti o prodotti alimentari, come gli imballaggi, gli utensili da cucina, macchinari per la trasformazione di alimenti e i loro componenti.

Disciplinati in Italia già dal 1973, diventano oggetto di regolamentazione europea nel 2004 (Reg. 1935/2004), ma soltanto di recente hanno attirato l'attenzione delle imprese nazionali, ovvero dopo la pubblicazione, all'inizio del 2017, del Dlgs 29/2017 contenente le disposizioni per la vigilanza sui produttori e gli importatori di materiali e articoli e le corrispondenti sanzioni.

L'incontro, aperto agli operatori di tutti i settori produttivi (ma specificatamente pensato per i costruttori di macchinari per la trasformazione/produzione di alimenti), fornirà una panoramica delle norme vigenti sui MOCA (nazionali e comunitarie), indicazioni di gestione per le situazioni di coesistenza con altre tipologie di materiali, indicazioni sui controlli analitici da svolgere, nonché sulle procedure da adottare per garantire ai clienti la piena conformità degli articoli alle disposizioni comunitarie.

NORMACHEM Sri

via Roma 14, 35014 - Fontaniva (PD) Italy Tel: +39.049.5940419 info@normachem.it www.normachem.it Viale Sarca 78. 20125 - Milano - Italy Tel: +39.02.66666340-1 info.lombardia@normachem.ii

Sedi

■ Via Maestri del Lavoro, 42/f • 48124 Ravenna (RA) - Fraz. Fornace Zarattini Tel. 0544/280211 • Fax 0544/270210 • C.F. 80009550395

■ Via Leopoldo Lucchi, 235 • 47521 Cesena (FC) - Centro Montefiore Tel. 0547/1871005 • Fax 0547/1871006

info@confimiromagna.it • PEC: confimiromagna@legalmail.it







21 Novembre 2017

c/o Cube Hotel via Luigi Masotti 2 - 48124 Ravenna

PROGRAMMA DELLA GIORNATA



08.45 - 09.15 Registrazione partecipanti

09.15 - 09.35 Introduzione e saluto ai partecipanti *CONFIMI Romagna*

09.30 - 10.15 Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti: principali obblighi e le nuove sanzioni Diana Mozzo. NORMACHEM Srl

10.15 - 10.30 La valutazione del rischio igienico-sanitario nel processo di produzione di un materiale o articolo a contatto con alimenti; buone pratiche di fabbricazione, misure preventive, autocontrolli, rintracciabilità.

Micaela Utili, CONFIMI Romagna

10.30 - 11.00 | Coffee break

11.00 - 11.30 Conformità dei materiali e approccio analitico per i controlli di cessione e migrazione. *Marina Camporese, ECAMRICERT Srl*

11.30 - 12.15 Dal NON FOOD al NEAR FOOD. Accorgimenti e consigli su come adeguare organizzazione, processi produttivi e cultura aziendale. Analisi di un caso pratico: Renato Lusa Srl Rita Barbieri, Consulente esperto del settore FOOD e NEAR FOOD

12.15 - 13.00 Conclusioni, question time e saluti finali

COME ISCRIVERSI

(Si chiede di inviare la presente debitamente compilata entro il **17 Novembre**) ceccarelli@confimiromagna.it

Nome Cognome		
Azienda		
Telefono	P.IVA	
Email		

NORMACHEM Sri

Via Roma 14, 35014 - Fontaniva (PD) Italy Tel: +39.049.5940419 info@normachem.it www.normachem.it

Viale Sarca 78, 20125 - Milano - Italy Tel: +39.02.66666340-1 info.lombardia@normachem.i

Sedi

■ Via Maestri del Lavoro, 42/f • 48124 Ravenna (RA) - Fraz. Fornace Zarattini Tel. 0544/280211 • Fax 0544/270210 • C.F. 80009550395

■ Via Leopoldo Lucchi, 235 • 47521 Cesena (FC) - Centro Montefiore Tel. 0547/1871005 • Fax 0547/1871006

info@confimiromagna.it • PEC: confimiromagna@legalmail.it