

MOCA

Materiali e oggetti a contatto con alimenti

Un'occasione unica per diffondere la cultura sui MOCA, condividendo:

- esperienze tra operatori di settore
- consigli su come affrontare la gestione del rischio (Risk Assessment) per garantire alimenti sicuri
- informazioni su imballaggio e conservazione per tutelare la salute dei consumatori

Sono definiti "materiali e oggetti a contatto con alimenti" (MOCA) quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola quali pentole, posate, piatti e bicchieri; recipienti e contenitori, pellicole-fogli, macchine alimentari, imballaggi etc).

I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che Europei. Questa giornata ha lo scopo di fare una panoramica di tutti i regolamenti che disciplinano i diversi MOCA.

Si parlerà anche di materiali, coating (vernici, inchiostri) e di come orientare la scelta su prodotti sempre più sicuri da utilizzare nelle produzioni MOCA.

Sono previste presentazioni da parte di laboratori chimici specializzati nelle analisi di screening per la valutazione delle migrazioni totali e specifiche richieste per dichiarare la conformità per quei materiali ove sono previste dalle normative tali valutazioni.

Sono invitati i produttori di materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti, le aziende alimentari, ricercatori che lavorano sui MOCA. Avremo il piacere di ospitare il direttore dell'Istituto Italiano Imballaggio, del Giflex e il presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio, oltre che la qualificata partecipazione dei maggiori esperti italiani dell'Istituto Superiore di Sanità, che supportano il Ministero della Salute per garantire la sicurezza alimentare.

Ai **tecnologi alimentari** che parteciperanno all'evento saranno riconosciuti crediti formativi professionali



SEDE DEL CONVEGNO
Unione Industriali Napoli
Piazza dei Martiri, 58 (NA)
Sala S. D'Amato

NAPOLI 21.03.2018



PROGRAMMA

09.15 - 09.40	Registrazione partecipanti
09.30 - 10.00	Apertura convegno ed indirizzi di saluti Ambrogio Prezioso - Presidente Unione Industriali Napoli Domenico Acierno , Moderatore - <i>Centro Regionale di Competenza «Nuove Tecnologie per le attività produttive»</i>
10.00 - 10.30	Quadro normativo sui MOCA nazionale ed europeo cogente e non cogente Maria Rosaria Milana - <i>Istituto Superiore Sanità, Roma</i>
10.30 - 11.00	Regolamento UE 10/2011 e recenti aggiornamenti Roberta Feliciani - <i>Istituto Superiore Sanità, Roma</i>
11.00 - 11.20	MOSH e MOAH: l'esperienza di Giflex Italo Vailati - <i>Giflex</i>
11.20 - 11.40	Le attività dell'Istituto Italiano Imballaggio sui MOCA Marco Sachet - <i>Istituto Italiano Imballaggio</i>
11.40 - 12.00	Alluminio e Alimenti: considerazioni elettrochimiche, corrosione, migrazione e protezione mediante applicazione di rivestimenti polimerici Ciro Sinagra - <i>Laminazione Sottile Group</i>
12.00 - 12.30	Confezionamento delle acque minerali: caratteristiche e proprietà del PET Sandro del Giudice - <i>Lete S.p.A.</i>
12.30 - 12.40	Dal chicco al caffè: scelte strategiche di packaging Claudio Percuoco - <i>Caffè Moreno srl</i>
12.45 - 13.15	Question time
13.15 - 14.15	Lunch - Sponsor Sagifi S.p.A. 
14.15 - 14.35	Procedure operative per la gestione dei MOCA: la visione dei tecnologi alimentari Salvatore Velotto - <i>Ordine tecnologi alimentari Campania e Lazio</i>
14.35 - 14.55	Le analisi di screening mediante GC/MS per la valutazione del rischio nei MOCA Valter Rocchelli - <i>IRCPack srl</i>
14.55 - 15.15	Poliolefine in dispersione acquosa, la laminazione liquida nell'imballaggio in alluminio Alessandro Pistone - <i>Metlac S.p.A.</i>
15.15 - 15.35	Sviluppo di film attivi antiossidanti a base di olio essenziale di rosmarino: migrazione e idoneità alimentare Elena Torrieri - <i>Università degli studi di Napoli -Dipartimento Agraria</i>
15.35 - 15.55	MOCA: L'importanza della "information in the supply chain" come base per la verifica di conformità - Orianna Savonitti - <i>Illy S.p.A.</i>
15.55 - 16.15	La migrazione degli imballaggi alimentari stampati/rivestiti Stefano Silli - <i>Sun Chemical Group S.p.A.</i>
16.15 - 16.35	Risk Assessment: spunti per una corretta gestione Giorgio Chierico - <i>Basf S.p.A.</i>
16.35 - 16.55	La sicurezza del packaging per alimenti: l'esperienza del Gruppo SEDA Carmine Iuvone - <i>Seda Italy S.p.A.</i>
16.55 - 17.15	La sicurezza dei consumatori come elemento di design di prodotti e processi Marcello Casalino - <i>Unilever Italia Manufacturing srl</i>
17.15 - 18.00	Eventuali domande, conclusione del moderatore e chiusura del convegno