



Convegno all'Unione promosso dalle Sezioni Industria Alimentare e Packaging Grafici Carta

Full immersion nei Moca materiali a contatto col cibo

“Moca. Materiali e oggetti a contatto con alimenti”. Il convegno, in programma mercoledì 21 marzo con inizio alle ore 9.30, è promosso dall'Unione Industriale presso la sede dell'associazione (piazza dei Martiri 58, Napoli) attraverso la sinergia di due sue Sezioni: “Industria Alimentare” e “Packaging, Grafici, Carta”, presiedute rispettivamente da **Giovanni Sannino** e **Grazia Maria Mensitieri**. Si tratterà di un'occasione unica per diffondere la cultura sui Moca, condividendo: esperienze tra operatori del 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 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. La giornata del 21 marzo 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 i materiali, ove tali valutazioni siano previste dalle normative. Sono invitati i produttori di materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti, le aziende alimentari, ricercatori che lavorano sui Moca. Interverranno, tra gli altri, il Direttore dell'Istituto Italiano Imballaggio, del Giflex, e il Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari

Campania e Lazio, oltre a una qualificata rappresentanza 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. Ad aprire i lavori del convegno saranno gli indirizzi di salute del Presidente di **Unione Industriale Napoli**, **Ambrogio Prezioso**. Moderatore sarà **Domenico Acierno** (Centro regionale di competenza “Nuove tecnologie per le attività produttive”). Sono previsti gli interventi di **Maria Rosaria Milana** e **Roberta Feliciani** (Istituto Superiore Sanità Roma), **Italo Vailati** (Giflex), **Marco Sachet** (Istituto Italiano Imballaggio), **Ciro Sinagra** (Laminazione Sottile Group), **Sandro del Giudice** (Lete Spa), **Claudio Percuoco** (Caffè Moreno Srl), **Salvatore Velotto** (Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio), **Valter Rocchelli** (Ircpack srl), **Alessandro Pistone**, (Metlac Spa), **Elena Torrieri** (Università degli studi di Napoli Federico II Dipartimento Agraria), **Orianna Savonitti** (Illy Spa), **Stefano Silli** (Sun Chemical Group Spa), **Giorgio Chierico** (BASF Spa), **Carmine Iuvone** (Seda Italy Spa), **Marcello Casalino** (Unilever Italia Manufacturing Srl).



Grazia Maria Mensitieri



Giovanni Sannino

