

***Seminario gratuito MOCA per tutte le aziende del territorio
"Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti e Sicurezza Alimentare"
Novara, 25 marzo 2011
Borgomanero, 6 aprile 2011***

Si informa che su indicazioni del Ministero della Salute e della Regione Piemonte è previsto, per il quadriennio 2011-2014 un **incremento delle attività di controllo nelle imprese che sono soggette alla normativa MOCA** (Materiali ed Oggetti a Contatto con Alimenti). L'attività di vigilanza sarà svolta sin dai primi mesi dell'anno, dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASL territorialmente competente, che effettuerà l'attività di controllo attraverso ispezioni dei locali, verifica e campionamento per analisi dei materiali ed oggetti e con la verifica dell'idoneità della documentazione (es. certificato di idoneità, etichettatura, piani di tracciabilità).

Le imprese coinvolte dall'applicazione della normativa MOCA sono quelle che :

- **producono MOCA** (pellicole plastiche, pentolame, stoviglie, contenitori nei vari materiali, carta e cartone ed altri materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti);
- **importano e commercializzano** materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (depositi per commercio all'ingrosso, GDO – Grande Distribuzione Organizzata, supermercati, etc..);
- **e gli utilizzatori** di MOCA nell'ambito della propria attività (industrie ed imprese, al minuto o all'ingrosso, che producono e somministrano alimenti – laboratori per la produzione di alimenti, produttori primari, bar, ristoranti, mense etc.).

I settori industriali coinvolti sono i più diversi; per guidare le imprese nell'individuare se ricadono negli adempimenti imposti dalla normativa cogente, si riporta nell'allegato 1 un articolo di approfondimento, a firma del Dr. Davide Bordonaro, Coordinatore Tecnico della Prevenzione del SIAN dell'ASL NO di Novara.

Per informare e preparare adeguatamente le imprese interessate, **l'API**, attraverso il suo soggetto formatore API Servizi s.r.l., **organizza i seguenti seminari tecnici:**

***"Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti e Sicurezza Alimentare"
Novara 25 marzo 2011, dalle ore 13.30 alle 17.30
presso la sede API di Novara, Via Aldo Moro 1***

***"Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti e Sicurezza Alimentare"
Borgomanero 6 aprile 2011, dalle ore 13.30 alle 17.30
presso la sede API di Borgomanero, Viale Marconi 115***

proposti a titolo gratuito alle aziende associate API e alle aziende non associate. Docenti dei seminari saranno la Dr.ssa Claudia Sguaita, Esperta in Sicurezza degli Alimenti e il Dr. Davide Bordonaro, Coordinatore tecnico della Prevenzione del SIAN dell'ASL NO di Novara. Considerato il numero limitato di posti, si invitano le aziende interessate a iscriversi quanto prima inviando la scheda di adesione alla Segreteria organizzativa, all'indirizzo e-mail borgomanero.info@apimpresa.it o via fax al numero 0322 845538 entro mercoledì 23 marzo p.v.



AREA SALUTE E SICUREZZA

Marialivia Biagianti

Tel. 0321.398464

marialiviabiagianti@apimpresa.it

Il seminario ha lo scopo di affrontare gli aspetti normativi legati alla sicurezza e all'igiene dei materiali e degli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) che si pone trasversalmente rispetto alla normativa sulla sicurezza alimentare, costituita da oltre 350 atti legislativi e decreti di norme tecniche e di laboratorio, fino ai più recenti Regolamento CE n. 1935/2004 e Regolamento CE n. 10/2011 riguardanti i materiali e gli oggetti di plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Oltre alla disamina delle normative cogenti, verrà affrontata anche la pianificazione delle attività di controllo sulla sicurezza alimentare, disciplinata dal Regolamento CE 882/04.

Per informazioni o ulteriori chiarimenti in merito si prega di contattare l'Area Salute e Sicurezza, Dr. Francesco Cruciano, Dr.ssa Marialivia Biagianti.

All. 1

SCHEDE DI ADESIONE

SEMINARIO "Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti e Sicurezza Alimentare"

Novara 25 marzo 2011

Borgomanero 6 aprile 2011

Azienda con Sede in

Via..... Tel. Fax

Partita Iva.....

E-mail aziendale E-mail partecipante

Partecipante..... Nato ail.....

Titolo di studio..... Codice Fiscale.....

Indirizzo.....

- ☐ Seminario "MOCA: Sicurezza Alimentare" Novara, 25 marzo 2011,
Via Aldo Moro 1, Novara dalle ore 13.30 alle 17.30.
(gratuito per le aziende associate e per le aziende non associate)
- ☐ Seminario "MOCA: Sicurezza Alimentare" Borgomanero, 6 aprile 2011
Viale Marconi 115, Borgomanero dalle ore 13.30 alle 17.30.
(gratuito per le aziende associate e per le aziende non associate).

INFORMATIVA AI SENSI DEL L'ART.13 DEL D.LGS. 196/2003

Titolari del trattamento dei dati personali sono API Novara, Verbano Cusio Ossola e Vercelli e API Servizi Srl, suo soggetto formatore, con sede in via Aldo Moro 1, 28100 Novara, che potranno utilizzare i dati forniti dall'utente per inviare informazioni su novità normative in materia ambientale, di salute e sicurezza, fiscale, sindacale, di credito e finanza, privacy, energia, qualità e innovazione, edilizia e urbanistica, ecc. e per la segnalazione di convegni, incontri e corsi di formazione.

Qualora non desiderasse ricevere alcuna comunicazione La preghiamo di barrare la casella:

☐ Non desidero ricevere alcuna comunicazione