



PROGRAMMA FORMATIVO

DISSEMINAZIONE BTSF: BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD TRAINING COURSE ON FOOD CONTACT MATERIALS

ID Provider 122

Responsabile Scientifico: RUBERTI FEDERICO

Obiettivi: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Acquisizione competenze tecnico-professionale: Il corso si pone l'obiettivo di diffondere conoscenze e migliori pratiche relative all'approccio dell'UE per il controllo dei materiali a contatto con alimenti, il loro utilizzo e la loro commercializzazione. Formare i partecipanti sul rispetto della legislazione UE sui FCM.

Categorie professionali: Biologo, Chimico, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Veterinario

Durata dell'evento ore: 6

Crediti assegnati: 8,7

IZSLER

Via Pietro Fiorini 5 - 40127 BOLOGNA (BO)

13/12/2024

08.45 - 09.00 Registrazione partecipanti

09:00 – 10:00 (Lezione magistrale) **Federico Ruberti:** Panoramica delle Normativa sui Materiali a Contatto con Alimenti: Regolamenti europei e ricadute nazionali con focus su specifici materiali come plastica, ceramica, materiali intelligenti, ecc.

10:00 – 10:20 (Lezione magistrale) **Federico Ruberti:** Valutazione del Rischio per i Materiali a Contatto con Alimenti Concetti di tossicità acuta e cronica. Limiti di migrazione globale e specifica (SML) e nozioni di TDI e NOAEL. Esempi di valutazione del rischio su sostanze migranti.

10:20 – 10:30 (Lezione magistrale) **Nicoletta Valente:** Statistica dei pericoli segnalati in relazione ai MOCA - dati iRASFF (Sistema di allerta rapida per alimenti e mangimi)

10:30 - 10:45 pausa

10:45 - 12:15 (Lezione magistrale) **Nicoletta Valente:** Applicazione della normativa in ambito del controllo ufficiale ai sensi del Reg (UE) 2017/625.

1) Produzione - Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP) Regolamento (EC) 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione.

Controlli Ufficiali presso gli impianti di Riciclaggio - Documenti di conformità (DoC) e supporto documentale.

Esempi di impianti di riciclaggio e produzione MOCA. Discussione sulle problematiche di controllo negli impianti di riciclaggio.

2) **Importazione** - Normative sui controlli all'importazione (Regolamento UE No 284/2011). Focus CINA: melamina, poliammide.

Requisiti richiesti documentali: discussione

3) **Campionamento** -Piano di Controllo Nazionale e Laboratori di Analisi per la sicurezza dei MOCA
Ruolo dell'Ausl e requisiti minimi da garantire.

Ruolo dei laboratori e requisiti di campionamento e analisi.

12:15 – 12:45 (Lezione interattiva) **Nicoletta Valente, Federico Ruberti:**

Esercitazioni pratiche: i docenti espongono uno o più casi studio che devono essere risolti in aula dai discenti (Controlli Ufficiali ecc)

12:45 - 13:45 pausa pranzo

13:45- 14:45 (Lezione interattiva) **Federico Ruberti**

Esercitazioni pratiche: il docente espone uno o più casi studio che devono essere risolti in aula dai discenti

14:45 - 16:15 (Lezione interattiva) **Nicoletta Valente**

Esercitazioni pratiche: il docente espone uno o più casi studio che devono essere risolti in aula dai discenti + Conclusioni: Riepilogo dei contenuti affrontati durante il corso. Discussione aperta e spazio per domande

Compilazione questionario soddisfazione discenti online, Esame Pratico
Apertura gradimento dal 7 dicembre ore 9 al 9 dicembre 2024 ore 23

Ai fini del rilascio degli attestati sia ECM che di partecipazione è necessaria:

- la presenza all'evento al 90%*
- non sono possibili recuperi delle giornate non frequentate per qualsiasi motivo*
- la compilazione del questionario soddisfazione discenti*
- il superamento della prova di apprendimento*

Il questionario di soddisfazione discenti e il questionario di apprendimento (disponibili dal giorno dopo l'evento, attendere email di attivazione) e la documentazione relativa agli eventi, sono disponibili solo per i presenti all'evento sul portale della Formazione all'indirizzo <http://formazione.izsler.it>, dopo aver inserito le proprie credenziali.