SCHEDA DI ISCRIZIONE

Corso
ASPETTI DI SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTALE
Materiali a contatto con alimenti (MCA)

mercoledì 15 Giugno 2011
9^{00} - 13^{00} e 14^{00} - 18^{00}

Albenga (SV) – Regione Rollo, 98
Strada statale Aurelia

Cognome

Nome

Ruolo in Azienda - Ente

Azienda - Ente

Indirizzo

Città CAP

Tel. Fax

Web

E-mail

La fattura deve essere intestata a:

Città CAP

P. IVA - C.F.

Si allega il pagamento della **Quota di Iscrizione** di **€ 132,00**, IVA inclusa, intestato a "Azienda Speciale per la Formazione Professionale e la Promozione Tecnologica e Commerciale":

☐ attestazione di bonifico bancario
IBAN → IT88O 06310 10698 000000003790

☐ assegno bancario non trasferibile

☐ contanti

Data

Firma

→ Da inviare via fax 0182 544530 o e-mail azienda.speciale@sv.camcom.it

CONDIZIONI CONTRATTUALI

- L'iscrizione è valida solo se la **Scheda di Iscrizione** viene compilata in ogni sua parte e firmata, e se viene effettuato il pagamento della **Quota di Iscrizione** (€ 110 + IVA 20%).
- L'Azienda Speciale al ricevimento della Scheda Iscrizione dà ricevuta e comunica l'esito dell'iscrizione.
- Nella quota di iscrizione è compresa la copertura assicurativa per qualsiasi sinistro, compreso l'incidente, per infortunio alle persone e danni alle cose, durante il corso.
- In caso di mancata accettazione dell'iscrizione, la quota di iscrizione viene rimborsata.
- l'Azienda Speciale emette, a carico dell'iscritto, regolare fattura per l'importo totale della quota di iscrizione.
- l'Azienda Speciale ha cura di contattare la persona regolarmente iscritta al fine di fornire i dettagli organizzativi di partecipazione ed il programma definitivo del corso.
- L'Azienda Speciale si riserva la facoltà di annullare il corso informando gli iscritti entro 5 giorni dall'erogazione.
- In caso di rinuncia, la restituzione della quota di iscrizione o la possibilità di frequenza in data successiva saranno consentiti solo previa comunicazione scritta, che dovrà pervenire almeno 7 giorni prima dell'inizio del corso.
- Per ogni corso è previsto un numero minimo ed un numero massimo di partecipanti: le iscrizioni pervenute a classe completa saranno ritenute valide per il corso successivo, previo accordo con l'interessato. Al di sotto di n. 10 partecipanti il corso non verrà attivato.

Informativa sul trattamento dei dati personali
(Art. 13 D.Lgs 30 giugno 2003 n.196)

Con l'iscrizione al corso si prende atto che:

- i dati forniti vengono raccolti dall'Azienda Speciale in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 sul "Codice in materia di protezione dei dati personali"
- i dati forniti sono necessari per partecipare al corso e saranno trattati nell'ambito dell'attività stessa (rapporti con l'Organizzazione e con l'Azienda Speciale)
- il rifiuto a fornirli comporta la mancata partecipazione al corso
- il trattamento dei dati, oltre che per le finalità sopra dette, è effettuato anche per finalità d'informazione di attività promozionali, ovvero per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazioni da parte dell'Azienda Speciale
- all'interessato del trattamento in esame sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. n°196/2003 con le modalità di esercizio precisate nei successivi art. 8 e 9
- titolare del trattamento è l'Azienda Speciale per la Formazione Professionale e la Promozione Tecnologica e Commerciale della Camera di Commercio di Savona

AZIENDA SPECIALE
Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)
www.sv.camcom.gov.it

Servizi alle imprese e promozione
Tel Fax 0182 544530 azienda.speciale@sv.camcom.it

Laboratorio Chimico Merceologico
Tel Fax 0182 50960 info@labsvcamcom.it

Camera di Commercio Savona

Azienda Speciale per la Formazione Professionale e la Promozione Tecnologica e Commerciale

Laboratorio Chimico Merceologico

Corso

Aspetti di sicurezza alimentare e ambientale

Materiali a contatto con alimenti (MCA)

Albenga (SV)
mercoledì 15 Giugno 2011

In collaborazione con

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA di COMMERCIO
TORINO

PREMESSA

L'industria alimentare, nelle diverse fasi di produzione, distribuzione e commercializzazione o ristorazione e somministrazione, utilizza quotidianamente materiali, imballaggi e utensili per la manipolazione, la lavorazione e la conservazione degli alimenti. Diventa quindi importante per la sicurezza alimentare conoscere gli aspetti da considerare e le procedure da adottare per ottenere un binomio alimento-imballaggio sicuro. Ormai anche a livello legislativo comunitario i requisiti richiesti ai materiali che vengono a contatto con gli alimenti (MCA) rientrano nel tema più ampio della sicurezza alimentare. Le ripercussioni sul sistema della qualità aziendale sono evidenti e la conformità del prodotto alimentare nasce dalla collaborazione tra le parti interessante, che devono confrontarsi e collaborare. Diventa quindi necessario conoscere le reciproche esigenze ed acquisire strumenti comuni e condivisi.

Un altro aspetto da considerare è "ambientale" e riguarda tutti i materiali, non solo quelli destinati al contatto alimentare, al termine del loro utilizzo. Ogni anno gli imballaggi costituiscono circa un terzo dei rifiuti solidi urbani prodotti in Italia. L'UE prima, e conseguentemente la legislazione italiana, ragiona in un'ottica di prevenzione sia qualitativa che quantitativa nella produzione di imballaggi. Anche nel campo alimentare le sollecitazioni a produrre meno rifiuti diviene un obiettivo comune, fermo restando le esigenze di salvaguardare il prodotto alimentare e di mantenerne le caratteristiche ottenute durante la produzione.

OBIETTIVI

- Fornire un quadro sintetico della legislazione e delle norme tecniche in tema di imballaggi a contatto con alimenti
- Promuovere la consapevolezza dei rischi correlati alla carente gestione del problema MCA, considerando i relativi pericoli nel proprio piano di autocontrollo/HACCP
- Evidenziare le responsabilità del produttore e dell'utilizzatore di MCA
- Individuare spunti di riflessione ed esempi pratici per la realizzazione di imballaggi eco-compatibili che diano valore aggiunto al prodotto messo in vendita

DESTINATARI

- Titolari e Responsabili qualità di aziende alimentari
- Responsabili di distribuzione di alimenti (commercializzazione) e di somministrazione di alimenti (ristorazione, strutture alberghiere, mense)
- Titolari e Responsabili di aziende produttrici di MCA.
- Enti di controllo
- Operatori interessati ad approfondire le tematiche del settore alimentare-packaging.

DOCENTI

I docenti sono tecnici esperti dei Laboratori Chimici del Sistema Camerale che seguono e affiancano le imprese ed i soggetti preposti per tutti gli aspetti relativi la sicurezza alimentare ed ambientale.

PROGRAMMA

- **Materiali a contatto con gli alimenti e sicurezza alimentare**: inquadramento generale e riferimenti specifici
- **Il Regolamento CE 1935/2004**: ricadute sulle aziende alimentari e sulle aziende produttrici di MCA
- **Aspetti ambientali degli imballaggi**: prevenzione qualitativa e quantitativa nella produzione di imballaggi
- **Aspetti documentali e di controllo**: l'importanza delle verifiche
- **Le analisi di laboratorio**: quando servono e quali informazioni forniscono
- **Le analisi sensoriali**: l'influenza dei contenitori sulle qualità organolettiche degli alimenti
- **Casi studio**

INFORMAZIONI

Al termine del corso verrà effettuato un **test di valutazione** dell'apprendimento.

Ad ogni partecipante verrà consegnato copia del materiale didattico e un **attestato di partecipazione**.