

Programma del Corso : R8504.1

**NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA
E SICUREZZA ALIMENTARE**

Lecce - Polo Didattico – Via Miglietta 5

Ore Corso
(ai fini ECM) 11.00

Cred. ECM 11

	Giorno	da ore	a ore
1	29/10/2024	8.30	18
2	30/10/2024	8	13.45

Destinatari n. 55

Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione;
Dir. Tecnologo Alim.
Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras.
Alimenti di origine animale e derivati;
Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro;

Obiettivi formativi ECM e acquisizioni di competenze

2- (c) Linee guida - protocolli - procedure

Obiett Specifici

A) tecnico-prof.

AGGIORNARE LE CONOSCENZE E RAFFORZARE LE COMPETENZE IN MATERIA DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI OPERATORI ECONOMICI DI MOCA ALLA LUCE DELLE NORMATIVE DI SETTORE GENERALI E SPECIFICHE

B) di processo

DEFINIRE PROCEDURE OPERATIVE CONDIVISE IN MATERIA DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI OPERATORI ECONOMICI DI MOCA IN CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI SPECIFICHE DI SETTORE

C) di sistema

ADEGUAMENTO E INTEGRAZIONE DELLE PROCEDURE DELLA U.O.C. ALLE DISPOSIZIONI COGENTI EUROPEE E NAZIONALI E ALLE LINEE GUIDA MINISTERIALI/ISS E REGIONALI

UU.OO. che organizzano

Sponsor o Promotori

SIAN AREA NORD

Responsabili Scientifici

1 Dott.ssa BIASCO MARCELLA;

Ref. UOSD Formazione per il Corso:Dott. RISO BIAGIO,0833508361, formazione3@asl.lecce.it

Anno
2024

Programma Corso

R8504

ECM

R8504.1: NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD
PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Tot Ore ECM

12.3

N. Giorno
corso

N.Doc
presenti:

1	8:30	9:00	-Registrazione Partecipanti	0	0.30	
Docenti					0.0	ecm19
Argomento					0.0	T.'19
1	9:0	9:30	+Presentazione Obiettivi e Contenuti del Corso	2	0.30	
Docenti			Dr.ssa Marcella Biasco		0.30	ecm19
Argomento			Attività di controllo ufficiale del SIAN Lecce Area Nord nel settore MOCA".		0.30	T.'19
1	9:30	10:30	+Relazione	1	1.0	
Docenti			Nella Bovis, Dr. AndreaRoviaro		1.0	ecm19
Argomento			Imballaggi sostenibili e contaminanti emergenti		1.30	T.'19
1	10:30	11:30	+Relazione	1	1.0	
Docenti			Nella Bovis		1.0	ecm19
Argomento			Legislazione MOCA: principi generali, idoneità funzionale e alimentare, approcci analitici di materiali disciplinati dalla legislazione nazionale (D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.) per materiali metallici, acciaio inox e vetro		2.30	T.'19
1	11:30	11:45	-Pausa	0	0.15	
Docenti					0.0	ecm19
Argomento					2.30	T.'19
1	11:45	12:30	+Relazione	1	0.45	
Docenti			Nella Bovis		0.45	ecm19
Argomento			Legislazione MOCA: -principi generali del Reg. (CE) 1935/2004 e Reg. (CE) 2023/2004 - Reg. (UE) 10/2011 riguardante i materiali ed oggetti in materia plastica		3.15	T.'19

Anno
2024

Programma Corso

R8504

ECM

R8504.1: NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD
PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Tot Ore ECM

12.3

N. Giorno
corso

N.Doc
presenti:

1	12:30	13:30	+Relazione	1	1.0
Docenti			Nella Bovis		
Argomento			MOCA nei materiali plastici: approcci analitici Migrazione globale		
			4.15 T.'19		
1	13:30	14:30	-Pausa	0	1.0
Docenti					
Argomento					
			4.15 T.'19		
1	14:30	16:00	+Relazione	1	1.30
Docenti			Dr. Andrea Roviario		
Argomento			Migrazione specifica-Dichiarazione di conformità e documentazione di supporto		
			5.45 T.'19		
1	16:00	16:45	>Lavori in piccoli gruppi (max 25 partecipanti)	1	0.45
Docenti			Nella Bovis, Dr. Andrea Roviario		
Argomento			Lavoro di gruppo		
			6.30 T.'19		
1	16:45	17:00	-Pausa	0	0.15
Docenti					
Argomento					
			6.30 T.'19		
1	17:00	17:45	-Prova Finale: Questionario	2	0.45
Docenti					
Argomento			Questionario		
			7.15 T.'19		

Anno
2024

Programma Corso

R8504

ECM

R8504.1: NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD
PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Tot Ore ECM

12.3

N. Giorno
corso

N.Doc
presenti:

1	17:45	18:00	>Conclusioni Finali	1	0.15
Docenti			Nella Bovis, Dr. Andrea Roviato		
Argomento			Conclusioni finali - Scheda valutazione docenti		
			0.15 ecm19		
			7.30 T.'19		
2	8:0	8:30	-Registrazione Partecipanti	0	0.30
Docenti					
Argomento					
			0.0 ecm19		
			0.0 T.'19		
2	8:30	9:30	+Relazione	1	1.0
Docenti			Marco Pasqualini		
Argomento			Quadro requisiti di sicurezza alimentare MOCA mandatori applicabili e focus sui Sistemi di Assicurazione della Qualità e di Controllo della Qualità prescritti in filiera(GMP ex artt. 5-6, eg. CE n.2023/2006)		
			1.0 ecm19		
			1.0 T.'19		
2	9:30	10:30	+Relazione	1	1.0
Docenti			Marco Pasqualini		
Argomento			Analisi e gestione dei pericoli per la sicurezza alimentare nelle produzioni MOCA		
			1.0 ecm19		
			2.0 T.'19		
2	10:30	10:45	-Pausa	0	0.15
Docenti					
Argomento					
			0.0 ecm19		
			2.0 T.'19		
2	10:45	12:00	+Relazione	1	1.15
Docenti			Marco Pasqualini		
Argomento			Sistemi di gestione della Sicurezza alimentare dei MOCA - Strumenti: Rapporti ISTISAN; Linee guida CAST ISS; ISO 22000 e ISO TS 22002-4 per i MOCA		
			1.15 ecm19		
			3.15 T.'19		

Anno
2024

Programma Corso

R8504

ECM

R8504.1: NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD
PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Tot Ore ECM

12.3

N. Giorno
corso

N.Doc
presenti:

2	12:00	12:45	>Lavori in piccoli gruppi (max 25 partecipanti)	1	0.45	
Docenti			Marco Pasqualini			0.45 ecm19
Argomento			Lavoro di gruppo			4.0 T.'19
2	12:45	13:30	-Prova Finale: Questionario	1	0.45	
Docenti			Marco Pasqualini			0.45 ecm19
Argomento			Questionario			4.45 T.'19
2	13:30	13:45	>Conclusioni Finali	1	0.15	
Docenti						0.15 ecm19
Argomento			Conclusioni Finali - Scheda valutazione docenti			5.0 T.'19

Curricula Docenti interni del corso ECM :R8504.1

NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA ALIMENTARE

Dott.ssa BIASCO MARCELLA

Dir. Tecnologo Alim.

N.Curr
3384

Dott.ssa Marcella Biasco, Dirigente Tecnologo Alimentare dal 16/03/2022 nel SIAN Area Nord, Dip. di Prevenzione, ASL Lecce. Dal 10/10/2013 al 15/03/2022 nel SIAN ASL BT. Ha conseguito: *Master II livello in "Sanità pubblica e controllo ufficiale degli alimenti"*, Univ.di Perugia; *Master I livello in "Valorizzazione e Controllo delle Produzioni Agro-Alimentari di Qualità"*, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, A.A. 2002-2003. *Dott. Tecnologo Alimentare*, iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Puglia, al n. 172 dell'Albo dal 26/03/2008. *Perfezionamento Universitario in "Nutrizione e Benessere"* presso Univ.di Milano, A.A. 2007/2008. 12/07/2007: *Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari* - Univ. di Parma; 26/07/2002: *Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari* - Univ.di Teramo. Ha acquisito le qualifiche: nel 2022 di *Business Operator Food Contact Expert* Reg. 1935/04/CE e 2023/06/CE; nel 2019 "*Preventive Control Qualified Individual (PCQI) for Human Food*", FSPCA e FDA; nel 2018 "*Lead Auditor di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare*" UNI EN ISO 22000:2005, UNI CEI EN ISO/IEC 17021:2015, UNI EN ISO 19011:2012; nel 2017 "*Lead Auditor/Auditor UNI EN ISO 9001:2015*"; nel 2014 "*Auditor/Responsabile gruppo di audit di sistema di gestione qualità*", ISO 19011 e 9000; nel 2003 "*Valutatore dei sistemi qualità (agroalimentare, turismo e servizi)*" (40 ore), UNI EN ISO 9000 ed.2000, UNI 45000, UNI EN ISO 19011. Consulenza e docenza in enti pubblici e privati.

Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :R8504.1

NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA

Dott. ROVIARO ANDREA

Chimici - Igiene degli alimenti e della nutrizione; (N. AG)

N.C. 1042

Laureato magistrale in Chimica presso l'Università di Parma in possesso dell'abilitazione alla professione. Attualmente impiegato presso la SSICA – Fondazione di Ricerca come collaboratore tecnico di laboratorio presso la divisione Sicurezza Chimica della Fondazione. Mi occupo di sicurezza delle conserve alimentari relativamente ai rischi chimici in particolare ricerca di fitofarmaci, migrazione di sostanze dai materiali utilizzati per il contatto con gli alimenti e contaminanti chimici appartenenti a varie classi di composti tra cui sostanze perfluoroalchiliche (PFAS), ammine aromatiche primarie, N-nitrosammine compresa la messa a punto delle relative metodiche di analisi. Oltre ai contaminanti mi occupo di analisi dei componenti volatili in matrici alimentari per la ricerca di aromi e analisi untarget. Utilizzo di tecniche analitiche avanzate quali gascromatografia accoppiata alla spettrometria di massa sia triplo quadrupolo che alta risoluzione e cromatografia liquida accoppiata a spettrometria di massa ad alta risoluzione.

Sig. PASQUALINI MARCO

Docente Esterno, NON Sanitario ECM

N.C. 944

Consulente di Direzione certificato, Formatore, Lead Auditor. Esperienze in corso: Libero professionista, da oltre venticinque anni collaboratore in area regolatoria e GMP dell'Istituto Italiano Imballaggio e Imprese Associate. Altre collaborazioni MARCO PASQUALINI & Partners Torino (TO) ISTITUTO ITALIANO IMBALLAGGIO Milano (MI); UNIONCAMERE; AZIENDE SANITARIE; RINA Services SpA Genova (GE);SGS Italia SpA Milano;BMC Assurance – BMC Italia Cert. Genova (GE). Qualifiche: Certificazione Experienced Executive Professional – Manageritalia Manager per l'Innovazione - Manager qualificati e Società di Consulenza in Innovazione ex MISE ora MIMIt Lead Auditor ISO 9001, ISO 22000, EN 15593, ISO 15378 Business Operator ex Reg 1935/04/CE - Registro AIBO-FCE n.63-2011. Istruzione: 1984 Diploma di Maturità Scuola Superiore. 1984 – 1986: Corso di Laurea presso Università degli Studi di Torino, Facoltà di Medicina e chirurgia: non completato.

Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :R8504.1

NUOVE SFIDE E CRITICITÀ NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING - SICUREZZA CHIMICA E SICUREZZA

Dott.ssa BOVIS NELLA

Docente Esterno, NON Sanitario ECM

N.C. 642

Dal 1988 è dipendente della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari in Parma, nella divisione Packaging, con la qualifica di collaboratore tecnico enti di ricerca. Dal 2013 è responsabile del Laboratorio Imballaggi nell'ambito dell'accreditamento per prove di migrazione. Provvede all'ordinaria gestione del laboratorio, si occupa del servizio analisi conto terzi e partecipa a progetti di ricerca.

Ha esperienza pluriennale nello studio delle proprietà dei materiali polimerici impiegati nel settore del food packaging e nella valutazione dell'idoneità dei materiali destinati al contatto alimentare (normativa MOCA).