Sicurezza Alimentare & Sostenibilità Ambientale. Responsabilità Degli Operatori della Filiera Agroalimentare BIO-MOCA-FOOD-FEED

Formazione a Distanza
50 crediti ECM

Durata: 50 ore (video 39 ore, approfondimento 11 ore)
Responsabile scientifico: Dott.ssa Stefania Papa
Obiettivo formativo: SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARI, NUTRIZIONE E/O PATOLOGIE CORRELATE
Professioni accreditate: Biologo, Chimico, Farmacista, Medico chirurgo (tutte le discipline), Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Veterinario, Tecnico sanitario di laboratorio biomedico

L'Italia è considerata un leader globale sia per la sicurezza alimentare sia per la sostenibilità ambientale, grazie a una combinazione di normative rigorose, tradizione agroalimentare di eccellenza e strategie di produzione sostenibili. L'export agroalimentare italiano ha registrato una crescita significativa tra il 2023 e il 2024, consolidando il ruolo dell'Italia come eccellenza nel settore a livello globale.
La sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale sono due pilastri fondamentali per garantire un futuro sano e prospero dell'intero ecosistema. Integrare questi concetti significa progettare e creare sistemi alimentari e packaging che proteggono la salute umana e riducono l'impatto sull'ambiente.
L'esperienza formativa si inquadra nel progetto di tutela e valorizzazione agroalimentare del made in italy nella sua interezza dalla progettazione dell'imballaggio alla produzione del food o del feed con un particolare focus sulle eccellenze prodotte da agricoltura e trasformazione biologica.
Particolare attenzione è rivolta alla conoscenza degli aspetti tecnico normativi e sistemi di certificazione volontari regolamentati apprendendo l'attività di Audit e le modalità di gestione delle verifiche ispettive con casi studio ed eventi mirati che prevedono incontri B2B tra le aziende e i professionisti consulenti per il settore agroalimentare, funzionali per una produzione sostenibile e consapevole.
Il corso prevede una necessaria trattazione sulla normativa dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti a carattere nazionale ed europea con una proiezione verso i mercati internazionali (MOCA). Sono trattati argomenti strategici in cui si alterna teoria e pratica con technical work case dedicati in particolare alle plastiche convenzionali, alle bioplastiche e alle plastiche riciclate con riferimenti all'uso dei **nano ingredienti** nel rispetto dei criteri di sostenibilità ambientale e gestione del controllo dei **contaminanti emergenti**.
Ricordando che l'efficace individuazione dei rischi emergenti è un aspetto cardine della tutela della Salute Pubblica e dell'Ambiente nella catena Alimentare il corso prevede una articolata trattazione anche del Sistema di **Allerta Rapido RASFF**. Si predilige la conoscenza delle principali disposizioni legislative Europe e Nazionali alla base delle **responsabilità degli operatori della filiera Agroalimentar**e, nel rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare e sulla tutela della salute dei consumatori.
Per il raggiungimento degli obbiettivi si alternano esperti in campo legislativo, tecnologico, consulenziale e produttivo che operano in ambito di **autocontrollo e controllo ufficiale** riportando le strategie adottate e da adottare per vincere le sfide dell'attuale mercato del comparto agroalimentare.
Tutte le trattazioni hanno come filo conduttore il rispetto della ***food safety*** e del nuovo concetto di ***Clean Industrial Deal*** come evoluzione del precedente *Green Deal* europeo per una **Sostenibilità Ambientale-Etica-ed Economica** anche in ambito di **Innovazione** per lo sviluppo di MOCA FOOD e FEED in linea con le attuali esigenze di consumo in particolare di **prodotti alimentari biologici**.

PROGRAMMA

(Moderatore: Dott.ssa Stefania Papa)

Modulo 1

MOCA & SICUREZZA ALIMENTARE. QUADRO LEGISLATIVO NAZIONALE ED EUROPEO 2023. DISCIPLINA IGIENICA DEI MATERIALI ED OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Dott.ssa Giusy Chiricosta

Disposizione di Carattere Generale a Livello Nazionale ed Europeo.
Leggi Quadro e Disposizioni di Buone Prassi di Fabbricazione Italia e UE a Garanzia della Gestione Igienica dell'Imballaggio
Alimentare e per la Tutela del Consumatore.

- Introduzione
- DPR 777/82: quadro di riferimento della legislazione sui materiali e oggetti a contatto con i prodotti alimentari
- Documenti tecnico legislativi Europei: differenza tra Direttiva, Regolamento, Risoluzione, Decisione
- Regolamento (CE) n.1935/2004: quadro di riferimento della legislazione sui materiali e oggetti a contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n. 2023/2006: GMP, buona prassi di fabbricazione, per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- Technical Work Case- GMP MOCA – Approccio e Metodo Operativo

Dott.ssa Giusy Chiricosta

Disposizioni di Carattere Specifico a Livello Nazionale
Le Disposizioni Specifiche Italia: la Conformità dell'Imballaggio
Alimentare per gli Aspetti di Formulazione e Destinazione d'Uso.

- DM 21 marzo 1973: normativa specifica per alcuni materiali: plastica, gomma, cellulosa rigenerata, carta e cartone, vetro, acciaio inox
- Technical Work Case– Carta e Cartone – (Imballaggio Pizza)
- Decreto 18 aprile 2007, n. 76

Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti. (G.U. n. 141 del 20 giugno 2007)

- Materiali Metallici diversi da Acciaio Inox ed Alluminio

Dott.ssa Giusy Chiricosta

Disposizioni di Carattere Specifico a Livello UE
Le Disposizioni Specifiche UE: la Conformità dell'Imballaggio Alimentare per gli Aspetti di Formulazione e Destinazione d'Uso

- Regolamento (UE) n.10/2011 successivi aggiornamenti e modifiche : materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Technical Work Case—Materie Plastiche – (Tetrabrik)
- Regolamento (CE) n.1895/2005: restrizioni dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti al contatto alimentare
- D. Lvo n. 29 – 10.02.2017 – Sanzioni

Dott.ssa Marina Camporese
Esempi di Case Hystory su varie tipologie di materiali normati e non normati in modo specifico

- Technical Work Case (plastiche convenzionali bioplastiche e plastiche riciclate- le macchine a contatto con gli alimenti-Nanoingredienti)
- Domande e approfondimenti

Modulo 2
CONSULENTE PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI BIOLOGICI E DI ECCELLENZA TRADIZIONALE

IL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE. ASPETTI TECNICO NORMATIVI (parte prima)
Dr. Agr. Donato Ferrucci

- Elementi di legislazione alimentare
- Il concetto di qualità, un tentativo di definizione legale
- Inquadramento generale dei sistemi qualità
- Classificazione dei sistemi qualità
- Casi applicativi
- La produzione con metodo biologico
- Quadro giuridico e definizioni
- Il campo di applicazione della norma
- Le produzioni di origine agricola (cenni)
- Requisiti della preparazione e conformità del processo
- Analisi dei rischi
- Qualifica dei fornitori

IL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE. ASPETTI TECNICO NORMATIVI (parte seconda)
Dr. Agr. Donato Ferrucci

- Composizione e struttura del prodotto
- Etichettatura
- Il sistema sanzionatorio
- Le non conformità
- Gestione della documentazione
- Piano di gestione dei prodotti biologici
- Impostazione dell'analisi dei rischi
- Casi applicativi

LABORATORIO I - LE ATTIVITÀ DI AUDIT
Dr. Agr. Donato Ferrucci

- La normativa di riferimento UNI EN ISO 19011:2018. Fondamenti e terminologia
- Principi della UNI EN ISO 19011:2018
- La gestione degli Audit secondo la UNI EN ISO 19011:2018
- Principi di comunicazione e Metodi di indagine
- La formalizzazione dei rilievi e la loro classificazione. I rilievi più comuni
- Azioni correttive e preventive
- Comportamenti personali e qualifica dell'auditor

LABORATORIO II - GESTIONE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

Dr. Agr. Donato Ferrucci

- Gestione della documentazione
- Istanza di certificazione
- Conformità dei processi e dei prodotti
- Il sistema di registrazione dei dati
- Gestione delle Verifiche ispettive
- Gestione delle non conformità
- Ricorsi e contradditori
- Casi di studio

Modulo 3

SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO RASFF - CONTAMINANTI EMERGENTI & SICUREZZA ALIMENTARE

IL SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO PER ALIMENTI - MANGIMI E MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA) - AREA LEGISLATIVA

Avv. Lorenza Andreis

Avv. Antonio Fiumara

- Il sistema RASFF come definito dal Reg.UE 178/2002_Reg.UE 1935/2004-Reg. UE 183/2005-s.m.i.
- Linee guida ministeriali per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti, mangimi, e materiali destinati al contatto con gli alimenti
- La piattaforma i-RASFF e il reg.UE625/2017 s.m.i.
- Contenzioso giudiziario a livello comunitario associato ad alcuni aspetti del sistema RASFF
- Notifiche RASFF e responsabilità penali degli operatori delle aziende della filiera Agroalimentare food – feed e MOCA

Dott. Maurizio Della Rotonda

Dott.ssa Gabriella Coppola

Dott.ssa Erminia Castiello

Gestione del sistema di Allerta Rapida - Aspetti organizzativi, procedurali e di valutazione del rischio in materia di allerta rapida in UE e in Italia - La voce del Ministero e dell'Autorità Competente

LE CRITICITÀ E LE MODALITÀ PER AFFRONTARE UNA VALUTAZIONE DEL RISCHIO CONSAPEVOLE PER I CONTAMINANTI EMERGENTI E/O RICORRENTI - AREA TECNICA

- "Il Centro di Referenza Nazionale per i Rischi emergenti in sicurezza alimentare" _ Contaminanti Emergenti e/o Ricorrenti
  Dott. Guido Finazzi
- contaminanti emergenti valutazione e gestione del rischio MICROBIOLOGICO
  Dott. Luigi Lanni
  Dott.ssa Yolande Thérèse Rose Proroga
- contaminanti emergenti valutazione e gestione del rischio CHIMICO
  Dott.ssa Marinella Vitulli

Dott.ssa Annalaura Carducci

- contaminanti emergenti valutazione e gestione del rischio FISICO
  Dott Antonio D'Isep
  Dott. Emanuele Rappa