

*Seminario pratico online*

## **Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)**

**Come garantire la conformità e l'idoneità dei prodotti immessi sul mercato?**

**Focus sulle novità del Reg. UE 1245/2020 sui MOCA plastici**

*Relatore - Dott. Diego Restelli: Specialista Qualità  
e gestione tecnica dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)*

### **QUANDO**

**Giovedì 7 luglio 2022**

- 📅 Sessione mattutina: 09.30 - 12.30
- 📅 Sessione pomeridiana: 14.00 - 17.00

### **MODALITÀ DI SVOLGIMENTO**

- ➔ Il seminario online consente di **ricevere** una formazione pratica **comodamente dalla propria scrivania (da casa o dall'ufficio)**.
- ➔ **INTERAZIONE DIRETTA con il relatore:** potrà formulare domande, chiedere pareri e interagire con il resto della classe.
- ➔ **REGISTRAZIONE DELLE SESSIONI LIVE:** le sessioni live verranno registrate e i video saranno disponibili entro 48 ore. In questo modo, anche in caso di impegni improvvisi o problemi tecnici, potrà recuperare quanto detto dal relatore e dagli altri partecipanti.

### **PERCHÉ PARTECIPARE?**

- ✓ Per apprendere **come rispettare i requisiti igienici e sanitari** previsti per i **materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti**, alla luce delle ultime novità in vigore.
- ✓ **QUALITÀ, SICUREZZA E FLESSIBILITÀ:** il nostro seminario online Le fornirà **la stessa formazione di un corso in aula, ma con la massima flessibilità** di un corso online.



### **Destinatari / A chi è rivolto**

- ✓ Aziende Alimentari (Responsabile Sicurezza Qualità, Responsabile Legale, Responsabile Marketing, Responsabile Packaging)
- ✓ Aziende produttrici di imballaggi (Materie Plastiche, Metalli, Carta e Cartone, Gomma, Vetro, Acciaio, Cellulosa)
- ✓ Aziende importatrici di imballaggi
- ✓ Produttori oggetti a contatto con gli alimenti (accessori cucina, pentole, mestoli, vassoi, etc.)
- ✓ Consulenti pubblici e privati

**FORMAZIONE ONLINE:**  
*pratica, sicura, immediata,  
senza costi e oneri di trasferta!*

**Professional Academy**  
Cell. 347 0524954 (whatsapp)  
Tel. 0376 391645  
FAX 0376 1582116  
[info@aidem.it](mailto:info@aidem.it)  
[www.aidem.it](http://www.aidem.it)



# Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)

Come garantire la conformità e l'idoneità dei prodotti immessi sul mercato?

Focus sulle novità Reg. UE 1245/2020 sui MOCA plastici

Giovedì 7 luglio 2022

## Perché partecipare?

- Per apprendere come **rispettare i requisiti igienici e sanitari previsti per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti**, alla luce delle **ultime novità in vigore**.
- Per rispondere alle esigenze di maggiore **tutela, informazione e trasparenza** richiesta dai consumatori e dalla filiera food.
- Per capire come **evitare le onerose sanzioni** previste in caso di mancato rispetto dell'obbligo di **rintracciabilità** o di **immissione sul mercato o utilizzo di materiali e sostanze pericolose per la salute umana**.
- Per **risolvere casi concreti attraverso un confronto diretto con un esperto** e usufruire quindi di una **formazione concreta e personalizzata**.

## Vantaggi della formazione online

- ✓ **Accessibile da qualsiasi luogo**, senza necessità di spostamenti. Tutto ciò che serve è una connessione ad Internet e una cuffia con microfono integrato.
- ✓ **Massima interazione garantita**: potrà rivolgere quesiti direttamente al relatore e potrà intervenire in diretta rispetto al dibattito e alle questioni poste dal relatore.
- ✓ **Registrazioni delle sessioni live disponibili entro poche ore dal termine**.

## Programma del seminario online

### Sessione Mattutina: 9.30 - 12.30

#### Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (M.O.C.A.)

- Che cosa sono? Definizioni e classificazione
- Quali caratteristiche hanno? Migrazione globale e specifica, parametri che ne influenzano la migrazione

#### Quadro normativo Italiano ed Europeo

- Normative trasversali e normative specifiche
- Leggi nazionali e Regolamenti europei

#### Focus specifico sul nuovo Regolamento UE 1245/20

- Impatto sulle attuali normative
- Aggiornamento delle sostanze autorizzate
- Nuovo approccio per la valutazione della conformità

### Sessione Pomeridiana: 14.00 - 17.00

#### Buone pratiche di fabbricazione (GMP)

- Cosa sono e come vanno applicate
- Quali sono i materiali coinvolti

#### Condizioni di prova

- Simulanti alimentari / Tempi e temperature di contatto

#### Dichiarazione di conformità

- Chi deve scriverla?
- Cosa deve contenere?

#### Focus sui Nias (sostanze non intenzionalmente aggiunte)

#### Rintracciabilità a monte e a valle

- Responsabilità / Metodologie applicabili

#### Sanzioni

#### Question Time

### Relatore: Dott. Diego Restelli

Specialista Qualità e gestione tecnica dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA). Si occupa di gestione delle analisi chimico-fisiche sui prodotti, audit presso siti produttivi, formazione specifica per buyer e addetti vendita.

## MODULO D'ISCRIZIONE

Seminario pratico online

### Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)

*Come garantire la conformità e l'idoneità dei prodotti immessi sul mercato?*

**Focus sulle novità Reg. UE 1245/2020 sui MOCA plastici**

**Giovedì 7 luglio 2022 (09.30 - 12.30 / 14.00 - 17.00)**

**Per iscriversi inviare il presente modulo via email o via fax al n. 0376/1582116**

Sì, desidero iscrivermi al seminario online **“Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)- Come garantire la conformità e l'idoneità dei prodotti immessi sul mercato?” – Giovedì 07/07/2022** (30024605)

Modalità di svolgimento: **online**

Sessioni Live: **9.30 - 12.30 / 14.00 - 17.00**

Prezzo per partecipante: € 298,00 + IVA\*

**POSTI LIMITATI** (I posti sono limitati per garantire un confronto diretto con il relatore)!

**OFFERTA RISERVATA: SCONTO 20% (€ 238,40 + IVA) per iscrizioni entro il 21/06/2022.**

**Ulteriore sconto del 10% per due o più partecipanti della stessa azienda.**

**FORMAZIONE PERSONALIZZATA:** agli iscritti verrà inviata una **SCHEDA DI PROFILAZIONE** della propria azienda da compilare e reinoltrare via email prima dell'inizio del corso. I dati inseriti verranno utilizzati dal docente per allineare i contenuti del seminario online alle reali caratteristiche e problematiche delle aziende.

358/22

Intestatario Fattura.....

Partecipante/i (Nome e Cognome) .....

Partita IVA ..... Codice Fiscale ..... Codice SDI .....

Via ..... n° ..... CAP ..... Città ..... Provincia .....

Telefono ..... Fax ..... Email .....

Data, Firma e Timbro per accettazione: .....

Sottoscrivendo il presente ordine confermo di aver preso visione dell'informativa, pubblicata sul sito "aidem.it" al seguente link [www.aidem.it/privacy/](http://www.aidem.it/privacy/) per il trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità in essa indicate e previste. Per ogni ulteriore informazione sul trattamento dei tuoi dati, contattatoci all'indirizzo [info@aidem.it](mailto:info@aidem.it). Ti ricordiamo, altresì, che puoi opporci in ogni momento al trattamento dei tuoi dati personali se esso è fondato sul legittimo interesse, inviando la tua richiesta ad Aidem all'indirizzo [privacy@aidem.it](mailto:privacy@aidem.it)

**INSERIRE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UN'ESPOSIZIONE MIRATA DEI CONTENUTI DA PARTE DEL NOSTRO ESPERTO**

**Di cosa si occupa la Sua azienda? Qual è il Suo ruolo aziendale?**

**Vuole formulare un quesito? Riceverà una risposta personalizzata!**

DISDETTA: L'eventuale disdetta al Seminario Online dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 5° giorno lavorativo precedente la data d'inizio dello stesso. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione.

ORGANIZZAZIONE: In caso di circostanze imprevedibili AIDEM Srl si riserva il diritto di operare eventuali cambiamenti di data, programma o docenti.

Il Seminario Online si svolgerà al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti. Con la firma del presente modulo di iscrizione si danno per lette e accettate le condizioni generali, pubblicate sulla pagina web [www.aidem.it](http://www.aidem.it) ([www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni\\_Generali.pdf](http://www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni_Generali.pdf)).

Professional Academy (marchio AIDEM SRL) - Via Londra 14 - 46047 - Porto Mantovano (MN) - P.IVA 02386580209

TEL. 0376.391645 – CELL. 347 0524954 (whatsapp) - FAX 0376.1582116 - [info@aidem.it](mailto:info@aidem.it) - [www.aidem.it](http://www.aidem.it)