

14 APRILE 2023: SEMINARIO GRATUITO ONLINE E IN PRESENZA

PACKAGING & REQUISITI MANDATORI: FOOD VS AMBIENTE?

Quadro e discussione



Nella prospettiva dello sviluppo sostenibile la sicurezza alimentare e la sicurezza ambientale “concorrono” per stabilire norme nel grande e pervasivo mondo degli imballaggi.

Anche per effetto di una regolamentazione comunitaria sempre più stringente, il tema dei Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti, fra essi il Food Packaging e quello degli Imballaggi e Rifiuti di Imballaggi, richiede la valutazione dei requisiti dei principali Standard e in quest’ottica il seminario intende presentare un quadro organico del bilanciamento delle regole per assicurarne il soddisfacimento.

Relatori

Marco Pasqualini

Consulente di Direzione, libero professionista. Docente consulente area tecnico-regolatoria dell’Istituto Italiano Imballaggio. Lead Auditor SGQ SGSA area tecnica food contact materials.

Massimo Raio

Già responsabile Assicurazione Qualità nei Gruppi Unichips e Ventura, consulente libero professionista e Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare. Docente IFS per gli Standard Broker e Logistics, docente AICQ CentroNord e LRQA per norme e Standard di Qualità e Sicurezza Alimentare.

Programma

| | |
|-------|---|
| 14:15 | Registrazione dei partecipanti |
| 14.30 | Marco Pasqualini MOCA: Quadro regolatorio & GMP |
| 15.15 | Marco Pasqualini IMBALLAGGI: quadro regolatorio & requisiti essenziali ambientali |
| 15.45 | Pausa caffè |
| 16.00 | Massimo Raio Quali requisiti per gli Standard IFS Food, BRC Food e FSSC 22000? |
| 17.00 | Dibattito |
| 17.30 | Chiusura |

Partecipazione Gratuita

Per la partecipazione occorre inviare una mail con i propri dati a segreteria@aicqcn.it

Con il patrocinio di **AiFOS** è possibile ottenere crediti formativi RSPP/ASPP, Formatore