

# SEMINARIO BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE: ADEMPIMENTI ED OPPORTUNITÀ

MILANO 29 OTTOBRE 2015

## GMP PER LA PRODUZIONE DEI MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI

### A CHI SI RIVOLGE

Indirizzato a tutta la filiera dei materiali a contatto con gli alimenti.

### CONTENUTI

Quadro normativo, focus carta e cartone, case history di valore, strumenti operativi.

Il seminario è gratuito, necessaria la conferma di adesione. I posti sono limitati.

**PER PARTECIPARE REGISTRARE LA PROPRIA ISCRIZIONE ONLINE su [www.formazione.ecolstudio.it](http://www.formazione.ecolstudio.it)**

Per ulteriori dettagli e informazioni chiamare il n. 0583 40011 o scrivere a [formazione@ecolstudio.com](mailto:formazione@ecolstudio.com)

L'evento si terrà presso l'hotel  
**GRAND VISCONTI PALACE**  
Viale Isonzo 14, 20135 MILANO

Il seminario sarà dedicato alle GMP nella produzione dei materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti: insieme ai materiali e gli oggetti di carta e cartone, verranno trattati anche altri materiali (quali le plastiche) nonché le macchine alimentari.

Le GMP sono un obbligo di legge ma rappresentano anche un'opportunità per le aziende:

- miglioramento per l'organizzazione aziendale
- aumento della competitività, soprattutto per le PMI

### PROGRAMMA

Moderatore dell'evento **Maurizio Boccacci Mariani**

Professore Ordinario Scienze Merceologiche, Università La Sapienza di Roma

#### 9.00 Registrazione dei partecipanti

9.30 Benvenuto di Ecol Studio SpA - Claudio Fornari Amministratore Delegato  
Benvenuto da parte delle Associazioni Assocarta e Assografici

10.00 Apertura dei lavori a cura del Moderatore e introduzione del quadro di riferimento normativo delle GMP

10.20 "Il punto di vista delle autorità di controllo sul campo, stato dell'arte dell'implementazione delle GMP"  
**Ambrogio Pagani - Responsabile Unità Funzionale Sicurezza Alimentare Azienda USL 2 LUCCA**

10.45 "Il futuro ruolo dell'autoregolamentazione e delle GMP: la proposta per una normativa armonizzata sulle carte e i cartoni per alimenti"  
**Eugenio Cavallini - Consulente**

11.10 Coffee break

11.30 "Presentazione del lavoro di ILSI sulla NIAS e importanza delle GMP nella loro gestione e valutazione"  
**Sealed Air**

12.00 "L'approccio pratico all'introduzione e alla verifica delle GMP nelle aziende. Case histories"  
**Lisa Filindassi - Referente Tecnico Commerciale di Ecol Studio SpA e Food Contact Expert AIBO**  
**Benedetta Giometti - Consulente di Ecol Studio SpA e Food Contact Expert AIBO**

12.30 Chiusura prima sessione

12.45 Pranzo

#### 14.00 Apertura seconda sessione a cura del Moderatore

14.15 "L'importanza che le GMP rappresentano per un'azienda multinazionale e come DS Smith ha investito su di esse"  
**Marcello Pezzi - Product Safety Manager European Paper & Packaging DS Smith**

14.45 "L'implementazione delle GMP in AGR & LAI e la loro influenza nei rapporti con fornitori e clienti"  
**Giuseppe Valentino - QMS Manager (Quality Department) Arti Grafiche Reggiane & Lai SpA**

15.15 "L'esperienza delle linee guida GMP, un'occasione di crescita professionale per le aziende"  
**Italo Vailati - GIFLEX-Assografici**

15.45 Coffee break

16.00 "Le GMP in BoFrost: il controllo della supply chain dei MOCA"  
**Michele Muner - Responsabile Packaging Bofrost Italia SpA**

16.30 "Dal Regolamento Quadro alle GMP e ai requisiti nazionali: linea guida per gestire i MOCA in una grande azienda"  
**Giorgia Possamai - Processes for Sustainability Leader Electrolux Italia SpA**

#### 17.00 Considerazioni finali e chiusura dei lavori a cura del Moderatore