

ACCAIO INOSSIDABILE E ALIMENTI

Sviluppi normativi, prestazioni ed esperienze

Organizzato da: Alimenservice e Centro Inox

Milano, mercoledì 5 maggio 2010
ore 9.00 ÷ 13.15

Sala conferenze - Centro Servizi di Banca Popolare di Milano
Via Massaua 6



Presentazione dell'incontro

In termini di mercato, il comparto alimentare rappresenta da sempre uno dei maggiori settori di assorbimento per gli acciai inossidabili.

In questo incontro si sono voluti toccare i principali temi che interessano proprio questi tipi di applicazioni, per le quali le leghe inossidabili ben si prestano, in virtù dell'igienicità, requisito richiesto a tutti i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

Il concetto dell'igienicità è inquadrato attraverso quegli aspetti (prestazionali, normativi, progettuali) che sono essenziali a garantirla in tutta la filiera delle diverse produzioni alimentari. Oltre che di acciai inossidabili si parlerà, sempre con riferimento a queste leghe, di normativa del settore, di design igienico, di casi pratici.

Completano il panorama gli aspetti legali; la tematica è stimolata dai diversi casi di frode o non conformità riscontrati su manufatti di diversa provenienza e immessi su un mercato, quello italiano, da sempre uno dei più apprezzati e stimati per qualità dei prodotti destinati al comparto alimentare.

Programma dell'incontro

9.00 Registrazione dei partecipanti

9.30 Saluto ai partecipanti ed introduzione ai lavori
Prof. Vito Rubino – FIESA – Alimenservice
Ing. Fausto Capelli – Direttore Centro Inox, Milano
Durata: 15 min.

Prima relazione:

ore 9.45 **Acciai inossidabili: tipologie, caratteristiche ed esempi applicativi nei diversi settori (enologico, lattiero caseario, acque potabili e minerali, ecc...).**

Relatore: Ing. Paolo Viganò – Centro Inox, Milano

Abstract: *In questa relazione verranno presentate le principali tipologie di acciai inossidabili, delineando quelle caratteristiche che sono di particolare interesse per le applicazioni nei diversi settori del comparto alimentare.*

Durata: 30 min.

Seconda relazione:

ore 10.15 **Aspetti igienici degli acciai inossidabili**

Relatore: Prof. Riccardo Guidetti– Dipartimento di Ingegneria Agraria -
Università degli Studi di Milano

Abstract: *La presentazione sarà focalizzata sull'importanza dell'igienicità nel settore alimentare, mettendo in evidenza come gli acciai inossidabili si prestino quali materiali atti alla salvaguardia di tale aspetto.*

Durata: 30 min.

Terza relazione:

ore 10.45 **La normativa europea e nazionale: recenti sviluppi**

Relatore: Dr.ssa Elvira Cecere – Ministero della Salute, Roma - Direzione
Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Abstract: *L'intervento è mirato a chiarire lo stato dell'arte della normativa alimentare a livello Europeo, per poi puntare l'attenzione sui recentissimi sviluppi che il DM 21.3.1973 italiano ha avuto in relazione a quanto prescritto per gli acciai inox.*

Durata: 30 min.

Ore 11.15 Intervallo

Quarta relazione

Ore 11.45 **La certificazione volontaria di impianti, macchine e attrezzature per l'industria alimentare**

Relatore: Dr.ssa Maria Chiara Ferrarese – Responsabile Divisione Food e
Near Food - CSQA Certificazioni, Thiene (VI)

Abstract: *L'industria alimentare che è da sempre attenta alle problematiche di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari non può prescindere dal chiedere garanzie di igiene e sicurezza anche in relazione a ciò che va a contatto con l'alimento: superfici, impianti, attrezzature e macchine. Le norme cogenti hanno definito obblighi e responsabilità dei produttori di attrezzature e componenti in contatto con gli alimenti. Vi sono diverse norme volontarie che possono costituire un valido strumento per i produttori, utilizzabili anche per la qualifica dei fornitori dell'industria alimentare. L'intervento ha la finalità di illustrare le norme volontarie attualmente disponibili: Disegno igienico delle macchine, ISO 22000 ecc.*

Durata: 30 min.

Quinta relazione

Ore 12.15 **Frodi e non conformità relative a componenti destinati al contatto con gli alimenti**

Relatore: Avv. Fiammetta Mora – Foro di Milano

Abstract: *Tema di estrema attualità è quello affrontato in questa presentazione nella quale si tratterà della presenza sul mercato di manufatti non conformi alle normative vigenti o non rispondenti a quanto dichiarato in termini di materiale utilizzato.*

Durata: 30 min.

12.45 Dibattito

13.15 Chiusura dei lavori

Per informazioni e/o iscrizioni:

ALIMENSERVICE

info@alimenservice.it – www.alimenservice.it