

MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

e tossicologia applicata

Questo corso è di carattere generale, ma dati gli argomenti trattati è fortemente richiesta la conoscenza di base della biologia umana/animale e cellulare e delle materie inerente la scienza della vita.

Il corso si concentra sui distruttori endocrini nell'ambito dei materiali a contatto con gli alimenti con dei cenni agli additivi alimentari e gli aromi suddividendosi in 3 moduli specifici:

- **Modulo 1: Distruttori endocrini e materiali a contatto con gli alimenti: il panorama regolatorio e le implicazioni tossicologiche (2h)** Il corso ha l'obiettivo di **descrivere i distruttori endocrini (ED)** evidenziando le **caratteristiche di tossicità** più rilevanti e le carenze di carattere regolatorio che li contraddistinguono all'interno del contesto europeo dei Materiali a Contatto con gli Alimenti.
In considerazione delle attuali politiche europee e internazionali in merito agli interferenti endocrini, vengono inoltre affrontati i concetti di **Exposure Assessment e Risk Characterization** nell'ambito dei **MOCA**.
- **Modulo 2: Tossicologia applicata in ambito Food Contact: Acceptable Daily Intake (ADI), Tolerable Daily Intake (TDI) e Threshold of Toxicological Concern (TTC) (1,5h)**
Il corso ha l'obiettivo di descrivere i principali descrittori di dose (ADI, TDI e TTC) utilizzati per la **caratterizzazione del rischio in ambito alimentare**, con particolare riguardo all'universo dei Materiali a Contatto con gli Alimenti.
- **Modulo 3: Non-intentionally added substances (NIAS): identificazione, risk assessment e criticità in ambito Food Contact (2h)** il corso affronta il concetto di NIAS attraverso la condivisione delle logiche regolatorie e scientifiche che si trovano alla base dei concetti di **Hazard Assessment, Exposure Assessment e il Risk Characterization** in ambito **Food Contact**.

Obiettivi

- descrivere i distruttori endocrini (ED) evidenziando le caratteristiche di tossicità più rilevanti e le carenze di carattere regolatorio che li contraddistinguono all'interno del contesto europeo dei Materiali a Contatto con gli Alimenti.
- Descrivere i principali descrittori di dose (ADI, TDI e TTC) utilizzati per la caratterizzazione del rischio in ambito alimentare, con particolare riguardo all'universo dei Materiali a Contatto con gli Alimenti.
- Condividere le modalità di approccio utili all'identificazione delle NIAS, con particolare riguardo allo stretto legame che tali sostanze hanno con le GMP (Good Manufacturing Practice) nell'ambito del Reg. CE 2003/2006 e con il concetto di scambio di informazioni lungo la catena di approvvigionamento.

A chi è rivolto

Il corso si rivolge a tossicologi, responsabili di laboratorio, risk manager, responsabili REACH/CLP, regulatory affairs, responsabili della sicurezza prodotto, responsabili della R&S, responsabili della qualità, responsabili dell'innovazione, ingegneri di processo, EHS/HSE, responsabili dell'igiene industriale, compliance manager ed a tutti coloro che sono chiamati ad applicare le disposizioni normative di riferimento.

ARGOMENTI TRATTATI **Programma:**

Modulo 1

- Introduzione agli interferenti endocrini
- I meccanismi di interferenza col sistema endocrino
- Effetti avversi sulla salute
- MOCA ed il panorama regolatorio
- I distruttori endocrini nel contesto dei MOCA
- Exposure Assessment e Risk Characterization
- N° 2 Casi studio

Modulo 2

- Caratterizzazione del rischio in ambito Food Contact
- Introduzione ai descrittori di dose (ADI/TDI/TTC)
- TTC, ADI e TDI: ambiti di applicazione
- ADI e TDI: modalità di calcolo e fattori di incertezza
- L'uso della TTC in ambito Food Contact
- TTC: un approccio pragmatico

Modulo 3

- Descrizione e definizione delle NIAS
- Esempi di IAS (Intentionally added substance) e NIAS
- NIAS and GMP (Reg. CE 2023/2006)
- L'importanza dei flussi informativi lungo la supply chain
- NIAS e Hazard Assessment
- NIAS e Exposure Assessment
- NIAS e Risk Characterization

DURATA 5,5 ore Totali

Moduli 1 – 2,5 ore

Modulo 2 – 1,5 ore

Modulo 3 – 1,5 ore

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 400,00 a persona (iva 22% esclusa) e comprende:

- Materiale didattico
- Test finale di apprendimento
- Attestato di Partecipazione
- Crediti formativi per RSPP/ASPP e RSDS
- 1h di approfondimento individuale con il docente,
da programmare privatamente post corso

N.B: Il corso sarà confermato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.