



CORSO: QUALITÀ
**MOCA - IDONEITÀ DEI
MATERIALI A CONTATTO CON
GLI ALIMENTI**



CORSO: QUALITÀ MOCA - IDONEITÀ DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

14 OTTOBRE



DURATA
1 GIORNATA



STRUTTURA
MODULO UNICO



MODALITÀ DI EROGAZIONE
HYBRID - IN PRESENZA O ONLINE



COSTO
480€ + IVA

DESTINATARI

R&D
Addetto ricerca e sviluppo

QUALITÀ
Quality Manager
Quality Specialist

UFFICIO TECNICO
Tecnici
Progettisti

DESCRIZIONE

Corso di una giornata con focus sui test da effettuare sui differenti materiali (acciaio inox, alluminio, plastica, gomma ecc.) per verificare i requisiti generali cui devono rispondere. Verranno approfondite inoltre le buone pratiche di fabbricazione e l'integrazione con i sistemi di gestione qualità, la documentazione da presentare (Certificato di conformità), i ruoli e gli obblighi nella catena di approvvigionamento.

OBIETTIVI

Il corso ha l'obiettivo di approfondire l'ambito dei "materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" (MOCA), prendendo in esame i provvedimenti nazionali ed europei che li regolamentano.

PROGRAMMA

- Regolamento quadro e regolamenti specifici MOCA (nazionali e UE)
- Test da effettuare per tipologia di materiale (acciaio inox, alluminio, plastica, gomma, ecc)
- Scelta delle condizioni di prova (simulanti, temperatura, tempo)
- Regolamento 1935/2004 e Regolamento 2023/2006: idoneità al contatto e buone pratiche di fabbricazione
- Responsabilità e compiti delle funzioni aziendali
- Requisiti per i processi produttivi e di supporto
- Buone pratiche di fabbricazione ed integrazione con i sistemi di gestione qualità

TEST DI APPRENDIMENTO