



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