

Corso

MOCA – IDONEITÀ DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI



ABSTRACT DEL CORSO

Nel settore alimentare, la sicurezza dei materiali a contatto con gli alimenti è una responsabilità cruciale. Imballaggi, componenti metallici, plastiche, guarnizioni, macchinari, utensili e superfici possono avere un impatto diretto sulla sicurezza del consumatore e sulla conformità dell'azienda. La normativa MOCA è oggi uno degli ambiti più complessi e in continua evoluzione: regolamenti europei, legislazioni nazionali, restrizioni su sostanze come BPA e PFAS, obblighi documentali, tracciabilità, dichiarazioni di conformità e requisiti GMP.



OBIETTIVI DIDATTICI

- Requisiti da applicare
- Test da eseguire
- Come gestire la documentazione
- Come organizzare processi, controlli e responsabilità aziendali



PROGRAMMA IN BREVE

- Regolamento quadro MOCA e legislazioni specifiche
- differenze tra normativa europea, nazionale e approcci internazionali
- materiali disciplinati da misure specifiche: plastica, acciaio inox, alluminio, gomma,...
- contaminanti, NIAS, dual use additives
- requisiti di etichettatura e rintracciabilità
- lavorazione di componenti metallici: materiali e accorgimenti
- monitoraggio e gestione delle non conformità
- integrazione dei requisiti MOCA nei sistemi ISO esistenti



SUPPORTO ALLO STUDIO

- Materiale didattico fornito in formato PDF
- Esercitazioni



INFORMAZIONI IMPORTANTI

Non sono necessarie competenze pregresse.



SCOMPONIBILE

Il percorso non è scomponibile a moduli.



SPUNTI FUTURI E APPROFONDIMENTI

Se vuoi approfondire:

- Corso Qualifica Fornitori – Gestione Efficiente e Strutturata dei Fornitori



MODALITÀ DI EROGAZIONE
In presenza e online



DURATA
1 giornata (dalle 9 alle 18)



STRUTTURA
Percorso completo



TIPOLOGIA DI CORSO
Base



COSTO
480 + IVA

