



MOCA – MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

i

DESCRIZIONE

Il corso si propone di identificare le categorie dei MOCA, di presentare le norme nazionali ed europee da applicare, nonché l'importanza del sistema. Altro aspetto considerato è la documentazione necessaria per l'implementazione del sistema MOCA e la sua stesura ai fini del rispetto della normativa cogente.



A CHI È RIVOLTO

Produttori di materiali e semilavorati che andranno trasformati in MOCA; Trasformatori, assemblatori e produttori di prodotti finiti che andranno a contatto con gli alimenti; Responsabili, auditor, lead auditor, consulenti, giovani laureati e diplomati, operai e consulenti.



durata del corso

20

ore



PROGRAMMA

- Cosa sono e come vengono classificati i MOCA
- Legislazione Italiana ed Europea in materia:
 - ◆ Reg. 1935/2004
 - ◆ Reg. 10/2011
 - ◆ DM 21.03.1973
 - ◆ DPR 777/82
 - ◆ Reg. 2023/2006
 - ◆ Reg. 2022/1616
 - ◆ Dlgs 29.10.2017
- Sanzioni;
- Motivazioni, obiettivi e rapporti con i MOCA;
- Controlli ufficiali sui MOCA e azioni di tutela degli operatori;
- Campi di applicazione dei MOCA;
- Procedura per implementazione e mantenimento del Sistema MOCA;
- Stesura Manuale MOCA;
- Come deve essere redatta e cosa deve contenere una dichiarazione di conformità MOCA in base alla tipologia di materiale;
- Rintracciabilità e responsabilità;
- Sicurezza, qualità ed etichettatura;
- Piano analitico;
- GMP: cosa sono e la loro gestione;
- Pericoli e rischi;
- Applicazione del risk assessment ai MOCA;
- Approvvigionamento packaging;
- Requisiti essenziali di prodotto;
- Standard privati in materia;
- MOSH, MOAH e NIAS;
- Documentazione di supporto alla dichiarazione di conformità;
- Materie plastiche;
- Materie plastiche riciclate;
- Altri materiali;
- Imballaggi attivi e intelligenti;
- Materiali non regolamentati in modo specifico;
- Audit interni.