



**Corso di formazione**

## **NORMATIVA MOCA: IDONEITA' DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

### **CONTATTO ALIMENTARE**

Quadro generale dei regolamenti MOCA, test sui materiali, buone prassi di fabbricazione.

# NORMATIVA MOCA: IDONEITÀ DEI MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI

## CONTATTO ALIMENTARE

### DESCRIZIONE

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

Il percorso si concentra sui test da effettuare sui differenti materiali (acciaio inox, alluminio, plastica, gomma ecc.) per verificare i requisiti generali cui devono rispondere. Affronta 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.

### DESTINATARI

Area progettazione | Qualità | R&D

### CONTENUTI

#### MODULO 1

##### Quadro generale dei regolamenti MOCA – Test sui materiali

- 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)

#### MODULO 2

##### Introduzione alle buone pratiche di fabbricazione – il Regolamento 2023/2006

- 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



**DURATA**  
8 Ore



**EROGAZIONE CORSO:**  
Online - su piattaforma  
TEAMS



**DATE:**  
21 Maggio 2021



**COSTO:**  
richiedi un preventivo a  
[academy@tec-eurolab.com](mailto:academy@tec-eurolab.com)

Scopri tutta l'offerta formativa [academy.tec-eurolab.com](http://academy.tec-eurolab.com)