

MOCA (MATERIALE ED OGGETTI DESTINATI A CONTATTO CON ALIMENTI) E GMP (GOOD MANUFACTURING PRACTICES): COME GARANTIRE IL RISPETTO DEI REQUISITI

OBIETTIVI

I MOCA e GMP hanno un impatto non indifferente nel campo della sicurezza alimentare.

Le Aziende sottoposte al rispetto di suddetti requisiti, sono obbligate ad assicurare il requisito igienico dei prodotti e processi relativi ai MOCA stessi, imponendo un rispetto operativo sulle norme di buona fabbricazione.

Il personale interessato deve avere adeguata competenza e conoscenza delle norme cogenti di riferimento richieste dai Regolamenti Comunitari per la progettazione, l'approvvigionamento, la produzione e l'utilizzo di tali materiali e oggetti nonché delle norme volontarie disponibili a supporto e delle metodiche operative standard per il settore.

DESTINATARI

Operatori della qualità in aziende di produzione, distribuzione od importazione di MOCA (es.: imballaggi alimentari, materiali di rivestimento, casalinghi e attrezzature da cucina, macchine di processo per alimenti); Auditor che intendano approfondire la loro conoscenza della regolamentazione cogente e volontaria applicabile ai materiali e oggetti per alimenti; Aziende alimentari interessate ad approfondire la loro conoscenza dei requisiti igienici dei materiali di confezionamento, macchine e utensili, utilizzati nel settore agroalimentare.

CONTENUTI

- Requisiti normativi
- Attuazione di Analisi dei Rischi
- Esercitazioni in aula sulle modalità di applicazione

DOCENTE

Tancredi Giovanni – Consulente di Direzione. Implementazione del Sistema Gestione Qualità secondo le Norme UNI EN ISO 9000, 27000 (Sicurezza dei Sistemi Informativi) e gli STD definiti dalla GDO (es.: BRC, IFS, BRC IOP, IFS Logistic). È Auditor qualificato Analisi gestionale del Sistema di Gestione per la Qualità. Audit dei Sistemi Gestione Qualità Analisi e valutazione dei costi della non qualità.

DURATA

7 ore

numero 104

SEDI E DATE

PIACENZA, 24 marzo

PARMA, 30 aprile

CESENA, 7 aprile

RIMINI, 27 febbraio

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

250,00 € + IVA az. associate

300,00 € + IVA az. non associate

ISCRIZIONE

Vedi le modalità alle pagine 4 e 5