



## **CORSO FOOD CONTACT CONFORMITÀ DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE**

**135,00€ IVA Esclusa**

**CORSO EROGABILE IN MODALITÀ SMART TRAINING -  
lezioni live ON LINE O AULA FRONTALE**

Corso Food Contact Conformità dal Produttore al Consumatore in ambito comunitario i materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti (Moca) sono disciplinati dal regolamento 1935/04/CE.

Le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari sono descritte nel regolamento CE 2023/2006.

---

### **INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**

<b>Sede del Corso</b>	On Line o AQM Srl - Via Edison 18, 25050, Provaglio d'Iseo (BS)
<b>Durata del Corso</b>	4 Ore
<b>Date e Orario Lezioni</b>	13 Settembre 2022 dalle 8:30 alle 12:30
<b>Livello</b>	Base
<b>Centro di Competenza</b>	<a href="#">Qualità Sicurezza Ambiente</a>
<b>Area</b>	<a href="#">Moca</a>
<b>Referente AQM</b>	Valentina Lombardi - Tel. 0309291784 - valentialombardi@aqm.it
<b>Mese</b>	<a href="#">Settembre</a>
<b>Modalità Erogazione Corso</b>	Fatte salve le eventuali limitazioni cogenti, a scelta del partecipante il corso può essere erogato in modalità DISTANCE o AULA FRONTALE

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### CORSO FOOD CONTACT CONFORMITÀ DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

In ambito comunitario i materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) sono disciplinati dal regolamento 1935/04/CE, recante i principi a cui devono attenersi le parti coinvolte e prevedono che i materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti siano corredati di una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti, supportata da una documentazione appropriata disponibile per le autorità competenti che dimostri tale conformità.

Il Corso Food Contact Conformità dal Produttore al Consumatore dettaglia i requisiti del Regolamento 1935/04/CE e del Regolamento CE 2023/2006 (buone pratiche di fabbricazione), con particolare enfasi sulla dichiarazione di conformità e relativa documentazione di supporto (test di migrazione, nomina operatore economico, ecc.)

#### Obiettivi

Gli obiettivi del Corso Food Contact Conformità dal Produttore al Consumatore sono:

- Conoscenza del Regolamento 1935/04/CE: Regolamento Quadro sui materiali a contatto con gli alimenti
- Conoscenza del Regolamento 2023/06/CE: Buone pratiche di fabbricazione
- Conoscenza dell' Operatore Economico, figura professionale disciplinata dall'Art 2 del Reg. 1935/04
- Padronanza nella redazione della Dichiarazione di Conformità
- Formazione/Orientamento in merito alla richiesta della documentazione di supporto alla Dichiarazione di Conformità (report di Laboratorio)

#### Livello

Base

#### Programma

- Il Regolamento 1935/04/CE: materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Il Regolamento 2023/06/CE: le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- Il Ruolo dell' Operatore Economico, disciplinato dall'art 2 del Regolamento 1935/04/CE
- Apparato sanzionatorio
- Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF): il Sistema di allerta rapido per gli alimenti e i mangimi
- La redazione della Dichiarazione di Conformità, quando e come
- La documentazione di supporto alla Dichiarazione di Conformità.

#### Destinatari

Tutte le Aziende produttrici o rivenditrici di MOCA, tutti gli Operatori Economici da formare in Azienda, produttori di macchine a contatto con gli alimenti o parti di esse.

#### Modalità di Verifica Finale

Non prevista

#### Attestati e Certificazioni

A coloro che frequenteranno almeno il 75% del monte ore previsto, verrà rilasciato un attestato di frequenza.

#### Competenze in Uscita

- Conoscenza del Regolamento 1935/04/CE: Regolamento Quadro sui materiali a contatto con gli alimenti
- Conoscenza del Regolamento 2023/06/CE: Buone pratiche di fabbricazione
- Conoscenza del: "BUSINESS OPERATOR (Operatore Economico)", figura professionale disciplinata dall'Art 2 del Reg. 1935/04
- Padronanza nella redazione della Dichiarazione di Conformità
- Formazione/Orientamento in merito alla richiesta della documentazione di supporto alla Dichiarazione di Conformità (report di Laboratorio)

#### Docenza

Dottoressa in Biologia applicata alle scienze della nutrizione umana, è "business operator-food contact expert" ed esperta nei sistemi di gestione integrati qualità, ambiente, marcatura CE EN 1090 e sistemi GMP (Good Manufacturing Practice).

["SCOPRI TUTTI I NOSTRI SERVIZI PER IL MONDO MOCA"](#)

[Scheda Corso - PDF](#)