



CORSO IMPLEMENTARE LE GMP (BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE) PER I MOCA

220,00€ ~~198,00€~~ Sconto Valido Fino al 21/03/2021

CORSO EROGABILE IN MODALITA' SMART TRAINING - lezioni live ON LINE O AULA FRONTALE

L'obiettivo del Corso è dare a tutte le aziende, indipendentemente dalla loro complessità e dimensione, uno strumento utile per ottemperare agli obblighi di legge integrandoli nel nuovo sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015. Il Corso si prefigge inoltre l'obiettivo di approfondire la metodologia "Risk assessment" riconosciuta come lo strumento più adeguato per valutare la conformità dell'imballaggio.

ADDITIONAL INFORMATION

Sede del Corso	On Line o AQM Srl - Via Edison 18, 25050, Provaglio d'Iseo (BS)
Data di Inizio	21 Aprile 2021
Durata del Corso	7.5 Ore
Date e Orario Lezioni	21 Aprile 2021 dalle 08:30 alle 17:00
Livello	Base
Centro di Competenza	Qualità Sicurezza Ambiente
Area	Moca
Referente AQM	Valentina Lombardi - Tel. 0309291784 - valentialombardi@aqm.it
Modalità Erogazione Corso	Fatte salve le eventuali limitazioni cogenti, a scelta del partecipante il corso può essere erogato in modalità DISTANCE o AULA FRONTALE

PRODUCT DESCRIPTION

CORSO IMPLEMENTARE LE GMP (BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE) PER I MOCA

Obiettivi

Corso Implementare le GMP (Buone Pratiche Fabbricazione) per i MOCA. Il Reg. 1935/2004/CE prevede che i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) siano prodotti in conformità alle buone pratiche di fabbricazione (GMP) in modo tale da non costituire un pericolo per la salute umana e da non comportare una modifica inaccettabile della composizione dell'alimento o un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche. Il regolamento 2023/06/CE emesso in applicazione al 1935/04/CE specifica le modalità per garantire tale adempimento, prescrivendo l'obbligo di istituire e mantenere un sistema di assicurazione (SAQ) e controllo (SCQ) della qualità efficace. Il Risk Assessment d'altra parte può essere considerato come uno strumento da integrare nel proprio sistema e da applicare sia in fase di progettazione di un

imballaggio, sia in fase di valutazione finale per le aziende alimentari.

L'obiettivo del Corso Implementare le GMP (Buone Pratiche Fabbricazione) per i MOCA è dare a tutte le aziende, indipendentemente dalla loro complessità e dimensione, uno strumento utile per ottemperare agli obblighi di legge integrandoli nel nuovo sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015. Il corso si prefigge inoltre l'obiettivo di approfondire la metodologia "Risk assessment" riconosciuta come lo strumento più adeguato per valutare la conformità dell'imballaggio

Livello

Base

Programma

- Il Regolamento quadro 1935/04/CE - Campo di applicazione - Definizioni - Requisiti generali per MOCA - Etichettatura - Dichiarazioni di conformità - Rintracciabilità
- Il Regolamento 2023/06/CE sulle buone pratiche di fabbricazione (GMP) - Campo di applicazione - Definizioni - Conformità alle buone pratiche di fabbricazione
- La Norma UNI EN ISO 9001:2015: uno Strumento tecnico d'indubbio riferimento per l'implementazione dei sistemi di assicurazione della qualità nella produzione dei MOCA
- Gli Articoli 5,6 e 7 del Reg. 2023/CE/06 e i paragrafi della ISO 9001:2015 - Tabella di correlazione - Esempi applicativi
- Il Regolamento CE 625/2017 relativo ai controlli ufficiali MOCA - Oggetto e ambito di applicazione - Definizioni - Autorità competenti - Metodi e tecniche dei controlli ufficiali - Obblighi dell'operatore - Il diritto di ricorso - La controperizia - Esempi pratici di piani di controllo MOCA
- Risk Assessment e MOCA
- Il metodo HACCP
- Esempi applicativi

Destinatari

- Business Operator (operatore economico)
- Responsabili del sistema di gestione qualità e responsabili tecnici di:

- Aziende produttrici e importatrici di MOCA
- Aziende di trasformazione di MOCA e di prodotti alimentari
- Aziende di distribuzione di MOCA

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

Capacità di effettuare un'efficace analisi dei rischi, in ambito di produzione di MOCA

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"](#)