



In collaborazione con



Conformità igienica di macchinari ed imballi/contenitori alimenti

MOCA: Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti



23 febbraio 2018

Sede Corso: Via Portico, 55b - Orio al Serio (BG)

Strumenti pratici per conoscere i principali obblighi documentali ed operativi delle aziende del settore, anche alla luce della pubblicazione del D.Lgs. 29 del 10/02/2017.

Approcciare le problematiche derivanti dai regolamenti europei, suddividendole tra le funzioni aziendali in modo da ottimizzare efficienza ed efficacia della gestione MOCA da parte dell'azienda.

Costo: € 300 + iva a partecipante.

Nome

Cognome

Tel.

Mail

P.iva / c.f.

Ragione Sociale e Ind. fatturazione

INFORMATIVA AI SENSI DEL D.lgs. 196/2003: I dati acquisiti sono utilizzati esclusivamente da TÜV InterCert S.r.l. per la divulgazione delle proprie iniziative e per la gestione amministrativa. Titolare del trattamento è TÜV InterCert S.r.l.

Data _____

Firma _____

Info & Iscrizioni:

Si prega di compilare il form a lato e inviare a info@2a-group.it

Sarà ricontattato circa 10 gg dall'inizio del corso per maggiori dettagli.

Per altre informazioni o chiarimenti: www.tuvintercert.it - t. 0522 409611

Destinatari

Tutte le aziende produttrici di Macchine (sia B2B che B2C) che operano in un qualsiasi punto della filiera Alimentare e Cosmetica:

- Produzione
- Lavorazione
- Confezionamento
- Erogazione

Tutte le aziende utilizzatrici delle suddette macchine, in quanto obbligate ad avere linee produttive che incorporino macchine con determinate caratteristiche di igienicità.

Tutte le aziende che producono / commercializzano accessori per cucina in metallo, polimeri termoplastici o termoindurenti che sono destinati al contatto con gli alimenti.

Programma | Orario lezioni 09.00 - 18.00

- Significato di MOCA
- Rapida carrellata sulla normativa e legislazione europea - principali obblighi derivanti da Legislazione e Norme Tecniche in ambito MOCA
- La ricaduta sulle varie funzioni aziendali
- Input e output per le funzioni aziendali
- Input e output per le funzioni aziendali (azienda "MOCA Oriented")
- La Manualistica e le informazioni da dare al Cliente
- Le attività per l'adeguamento e la conformità
- Chiarimenti - Discussione

Informazioni sulla didattica

Il corso è erogato da docenti con pluriennale esperienza nell'ambito del controllo delle macchine per l'industria alimentare

Corso frontale tenuto con l'ausilio di slides da proiettarsi in sala – confronto con i presenti – momenti di chiarimento e discussione sulla base dei quesiti posti al docente – consegna ai partecipanti di materiale estratto dalla presentazione.

Al termine del corso è previsto il rilascio di un attestato di partecipazione

Per assicurare la qualità didattica il corso è a numero chiuso. Le iscrizioni saranno accettate in ordine di arrivo.