



AGRIFOOD MARCHE
Food Farming Innovation Cluster

Materiali a contatto alimentare (MOCA)

Essere conformi tramite una corretta gestione del packaging e dell'analisi del rischio a livello aziendale

Tipologia	Incontro di aggiornamento specialistico
Obiettivi	<i>L'incontro ha come finalità la formazione e aggiornamento in ambito MOCA per il raggiungimento della conformità ai requisiti cogenti e volontari tramite una corretta gestione dei materiali a contatto e valutazione del rischio all'interno dell'azienda alimentare e produttrice di packaging.</i>
Data	08/02/2018
Orario	16:30 – 19:00
Luogo	UNIVPM (AN) – Facoltà di Ingegneria presso il CLAB
Destinatari	• Titolari di aziende che operano nel settore agroalimentare e dei materiali a contatto; • Responsabili Assicurazione Qualità; • Packaging Manager.
Docenti	<i>Esperti in Sistemi di Gestione e Compliance di Prodotto/Processo: Mauro Gemini e Dott. Francesco Renzi</i>
Descrizione	<i>La puntuale gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) si conferma fattore sempre più importante per la sicurezza alimentare e, dunque, anche per l'impresa della filiera alimentare che, in Italia, dovrà confrontarsi con il recente decreto sanzioni per le violazioni in materia (D.Lgs. N. 29/2017).</i> <i>Cluster Agrifood Marche e STUDIO BOTTA & ASSOCIATI organizzano un seminario di aggiornamento rivolto alle aziende alimentari e produttrici di packaging in cui si discuterà e approfondirà le ultime novità in materia e delle modalità in cui può essere implementata una corretta gestione del packaging ed analisi del rischio a livello aziendale.</i>
Programma	1. Panorama sulla normativa di riferimento nazionale ed europea 2. Focus sulla nuova D.lgs 29/2017 3. Dichiarazioni di Conformità (DoC) 4. Rintracciabilità 5. GMP e sistemi di gestione MOCA