

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti

31 Marzo 2021
ON-LINE



DURATA E SEDE

Inizio h09.00 | 1 giorno (8 ore)

Il corso verrà erogato in modalità on-line, con la piattaforma GoToWebinar.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso intende fornire una conoscenza dell'inquadramento legislativo nazionale e comunitario sui MOCA e specifici elementi di approfondimento sui principali riferimenti legislativi del settore.

CONTENUTI CORSO

ARGOMENTI

- Sicurezza alimentare, igiene e MOCA;
- Le legislazione comunitaria e nazionale per i MOCA;
- Il Reg. CE 2023/2006: le GMP per i MOCA;
- Gestione dei controlli ufficiali;
- Normativa specifica dei diversi materiali (materie plastiche, acciaio inox, alluminio, carta e cartone, materiali attivi e intelligenti);
- Aspetti analitici per i MOCA: tipi di analisi, rapporti di prova
- Le dichiarazioni di conformità alla vigente legislazione sui materiali destinati al contatto con gli alimenti: modelli e requisiti di legge e standard;
- Approccio per la valutazione della conformità degli imballaggi alla normativa vigente;
- Sostenibilità ambientale, obblighi e opportunità;
- Test di apprendimento a fine corso.

Il corso è accreditato dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per **8 crediti formativi**.



CONTATTI

Alina SEMAN | Training Leader ITALIA - Cell: 342 874 8238
Per iscriversi inviateci la scheda di iscrizione SAI GLOBAL compilata alla seguente e-mail alina.seman@saiglobal.com

PARTNER

Il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.



DESTINATARI

Il corso è destinato a tutti i soggetti che sono interessati ai materiali destinati al contatto con gli alimenti: responsabili ed operatori dei sistemi di sicurezza alimentare e della qualità di aziende produttrici di packaging alimentare e/o di aziende alimentare, responsabili della qualifica fornitori e responsabili di produzione appartenenti ad aziende alimentari e del packaging.

ALTRE INFORMAZIONI

MODALITA' EROGAZIONE CORSO



NOSTRI CORSI IN - HOUSE

Tutti i nostri corsi sono erogabili anche con programmi personalizzabili presso la vostra sede, con maggiore efficienza ed aumentata soddisfazione del personale interno e con importanti risparmi di tempo e costi per la azienda.

DOCENTI

Laura BERSANI, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino

Francesca TOMAS, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

COSTI

Quota di partecipazione: **Euro 350 + IVA**

(I nostri clienti ricevono uno sconto del 10%)

I prezzi comprendono 2 sessioni on-line (4 ore ciascuna), il materiale in formato digitale e l'Attestato.

ATTESTATI SAI GLOBAL

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un Attestato di frequenza.