



TOTAL QUALITY MANAGEMENT MOCA - Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti ADEMPIERE ALLA LEGISLAZIONE, CERTIFICATI E TECNICHE ANALITICHE

DESCRIZIONE

Esplorate le sfide e le normative che riguardano la sicurezza alimentare nell'industria manifatturiera. Imparate a valutare l'idoneità dei materiali e dei componenti utilizzati nei prodotti destinati al contatto con gli alimenti, garantendo la conformità e la salute dei consumatori. Verranno approfondite le buone pratiche di fabbricazione e l'integrazione con i sistemi di gestione qualità, la documentazione da presentare (Certificato di conformità), i ruoli e gli obblighi nella catena di approvvigionamento.

OBIETTIVI

- Comprendere le normative in materia di contatto con gli alimenti
- Identificare i requisiti per la sicurezza alimentare nei materiali e componenti
- Applicare le metodologie di valutazione dell'idoneità dei materiali

PROGRAMMA

- Introduzione alla sicurezza alimentare
- Normative e linee guida sul contatto con gli alimenti
- Categorie di materiali e componenti per gli alimenti
- Analisi dei rischi e valutazione dell'idoneità
- Test e certificazioni per la sicurezza alimentare
- Gestione delle sostanze chimiche e dei contaminanti
- Etichettatura e tracciabilità dei materiali
- Pratiche di produzione e igiene
- Controllo della qualità e audit interni
- Applicazioni pratiche e casi studio
- Conclusione e verifica dell'apprendimento



HYBRID LEARNING
SCEGLI IN PRESENZA O ONLINE



APPRENDIMENTO
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE



1 GIORNO
20 MARZO

SECONDA SESSIONE IN
DEFINIZIONE



CORSO FORMAZIONE 480 €
IVA ESCLUSA

TEST APPRENDIMENTO
GRATUITO

