



MOCA

Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti

*Conformità e sicurezza per
materiali e oggetti a contatto
con alimenti*



I **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) comprendono tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con alimenti durante la loro produzione, trasformazione, stoccaggio e distribuzione. È fondamentale garantire che questi materiali siano conformi alle normative europee e nazionali, per prevenire rischi di contaminazione e proteggere la salute dei consumatori.

I SERVIZI PRINCIPALI

PROGEST SRL offre supporto completo per aiutarti a garantire la conformità dei MOCA, supportandoti nell'implementazione di un sistema di gestione che assicuri la sicurezza e la qualità dei materiali utilizzati.

Cosa fa per le aziende:

- ❖ **Valutazione preliminare e gap assessment:** Effettua un'analisi delle pratiche esistenti per identificare le discrepanze rispetto alla normativa sulle Buone Pratiche di Fabbricazione dei MOCA e sviluppa un piano di adeguamento.
- ❖ **Supporto nella elaborazione di piani di controllo analitico per la conformità alla normativa specifica per materiale e per paese di destinazione:** Ti supporta nell'interfaccia e nei rapporti con il laboratorio di analisi esterno, sia per la richiesta di offerta collegata al piano di controllo che per la gestione dei rapporti di analisi.
- ❖ **Supporto nella elaborazione della dichiarazione di conformità al contatto alimentare:** Ti supporta nella redazione della documentazione dichiarativa necessaria, sulla base della documentazione a supporto che sarà prodotta e raccolta come ad esempio: tracciabilità e documentazione appropriata delle materie prime, risultati dei test per il rispetto delle regole specifiche, valutazioni tossicologiche e organolettiche, rispetto delle Buone Pratiche di Fabbricazione con procedure di produzione controllata per garantire la sicurezza dei materiali.
- ❖ **Progettazione e implementazione del sistema di gestione:** Ti affianca nella creazione di un sistema di Buone Pratiche di Fabbricazione, con definizione di procedure di assicurazione e controllo qualità che garantiscano la sicurezza e la conformità dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti ed il rispetto alla normativa.
- ❖ **Supporto nella comunicazione e notifica dell'attività aziendale alle Autorità competenti** come previsto dalla normativa ed individuando le modalità di comunicazione specifiche del Comune di appartenenza.
- ❖ **Formazione del personale:** Offre corsi di formazione specifici per il tuo team, per garantire la comprensione e il rispetto delle normative sui MOCA.

- ❖ **Assistenza durante le ispezioni e gli audit:** Ti supporta nella preparazione e gestione delle ispezioni da parte delle autorità competenti.
- ❖ **Monitoraggio e aggiornamento normativo:** Mantiene il tuo sistema conforme e aggiornato con le più recenti normative sui MOCA.

A CHI SI APPLICA

- ❖ **Produttori di imballaggi alimentari**
- ❖ **Produttori di macchine e impianti destinati al contatto alimentare,** compreso la produzione di semilavorati e/o componentistica e/o pezzi di ricambio
- ❖ **Produttori di materiali o oggetti destinati al contatto alimentare** (es: contenitori, utensili e articoli da cucina, etc.)
- ❖ **Produttori di sostanze** destinate alla produzione di materiali destinati al contatto con alimenti (es. granuli, master coloranti, etc.)
- ❖ **Magazzini di stoccaggio, distributori e rivenditori** di materiali e oggetti destinati al contatto alimentare.

I MOCA coinvolti possono essere realizzati nei più svariati materiali: plastica, carta e cartone, metalli e leghe, vetro, ceramica, materiali multistrato e multimateriale, sughero, legno, tessuti, etc.

I BENEFICI PER LA TUA ORGANIZZAZIONE

- ❖ **Conformità alle normative:** Assicura che i materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti rispettino le leggi e i regolamenti applicabili. La conformità alle normative costituisce un prerequisito necessario per l'eventuale certificazione volontaria a fronte di schemi specifici collegati alla sicurezza alimentare.
- ❖ **Riduzione del rischio di contaminazione:** Implementare pratiche sicure minimizza il rischio di contaminazione chimica e fisica degli alimenti.
- ❖ **Aumento della fiducia dei clienti e dei partner:** Dimostra l'impegno della tua azienda per la sicurezza alimentare, rafforzando la tua reputazione.
- ❖ **Gestione efficace dei controlli:** Una gestione conforme facilita le ispezioni e previene possibili sanzioni da parte delle autorità.

Contatta PROGEST SRL per una consulenza personalizzata e scopri come può supportarti nella gestione e nella conformità dei MOCA, garantendo sicurezza e qualità nei tuoi materiali e oggetti a contatto con alimenti.

PROGEST SRL, il partner di fiducia per la conformità dei materiali a contatto con alimenti!