



NORMATIVA MOCA: IDONEITÀ DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI - mod. 1



Obiettivi

Il corso ha l'obiettivo di fornire conoscenze di Hygienic design per la progettazione, l'implementazione e la manutenzione di impianti e macchinari per l'industria alimentare.

Gli esperti di D.E.Ca System illustreranno gli effetti pratici delle normative valide in Italia e in Unione Europea, con particolare riferimento a:

- Direttiva Macchine 2006/42 CE
- UNI EN ISO 12100, 14159, 1672-2
- Regolamento CE 2023/2006

I partecipanti potranno approfondire i processi e le procedure necessarie per la progettazione e costruzione di macchine ed impianti nel rispetto delle normative di e sicurezza indicata dalla normativa MOCA.

Argomenti

- **Hygienic Design:** requisiti di progettazione delle macchine per l'idoneità al contatto alimentare
- **Quadro direttivo e normativo applicabile:** dalla Direttiva Macchine 2006/42/CE alle norme per le macchine alimentari
- **Direttiva Macchine 2006/42/CE:** requisiti generali e specifici per macchine ad uso alimentare
- **Principi base di progettazione:** sicurezza del macchinario per gli utilizzatori e per gli alimenti
- **I principi generali di progettazione secondo la UNI EN ISO 12100**
- **Requisiti di igiene secondo la UNI EN ISO 14159**
- **UNI EN 1672-2:** valutazione dei rischi, progettazione, caratteristiche di zone alimentari e non, giunti, angoli e altri

DURATA TOTALE:
8 ore

CALENDARIO:
dal: 28/03/2023
al : 30/03/2023

TERMINE ISCRIZIONI:
21/03/2023

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:
WEBINAR

REFERENTE DEL CORSO:
Sara Mascellani
sara.mascellani@formart.it
0544 479811

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
200.00 € + IVA

QUOTA SOCIO CONFARTIGIANATO:
170.00 € + IVA

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti. Le date potrebbero subire variazioni.



requisiti

- **Gestione dei materiali**

- materiali metallici: requisiti meccanici e di idoneità
- materiali plastici e gomma: caratteristiche e problematiche
- **Documentazione di progetto:** Analisi dei Rischi, Fascicolo Tecnico, Manuale istruzioni

- **Buone pratiche di fabbricazione** Regolamento 1935/2004 e Regolamento 2023/2006 sulle Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP): dal progetto della macchina alimentare alla dichiarazione di idoneità al contatto per il cliente; Requisiti di identificazione e rintracciabilità tra fasi di processo e documentazione; Ruoli e responsabilità per la conformità del materiale destinato al contatto con alimenti; Struttura e contenuti relativi alle GMP

Destinatari

Il corso è dedicato a responsabili HCCP, responsabili di progettazione e produzione, responsabili alla qualità, RSPP e ASPP in aziende che operano all'interno dell'intera filiera alimentare come:

- aziende produttrici di macchine e impianti a diretto contatto con alimenti e bevande
- aziende di manutenzione di impianti nel settore alimentare
- aziende di stoccaggio e trasporto di alimenti
- industrie alimentari e produttori artigianali
- produttori agricoli e zootecnici

Calendario

Due incontri di quattro ore online su Google Meet

Docenti

Il corso è realizzato in collaborazione con gli esperti di D.E.Ca System, azienda specializzata in sicurezza, qualità e applicazione delle normative relative a macchine industriali e MOCA.



 Confartigianato

FORMart sede di RAVENNA, Viale Newton, 78 48124 Ravenna
T. 0544-479811 - info.ravenna@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

