



**Corso - 22/09/2022**

## **La valutazione del rischio MOCA nelle macchine: come effettuarla, quali sono i componenti MOCA**

**Il corso è focalizzato sulla metodologia della valutazione del rischio quale strumento più adeguato per valutare la conformità dei materiali e oggetti a contatto con alimenti nelle macchine.**

### **Obiettivi**

Il corso intende trattare il problema igienico relativo alle macchine per l'industria alimentare, farmaceutico e cosmetico.

### **Programma**

Materiali e oggetti a contatto con alimenti: loro definizione, quali considerare nel caso delle macchine

La corretta individuazione dei MOCA presenti nelle macchine: studio del flusso dei prodotti, possibili deviazioni, cause di guasto, ecc.

La gestione dei MOCA a livello di Ufficio Tecnico, Acquisti, sistemi qualità, logistica, ecc.: cenni sull'organizzazione - GMP

La valutazione del rischio "contatto con alimenti" nelle macchine: le diverse procedure possibili

Consigli operativi sulle metodologie applicabili

Esempi pratici su macchine per il packaging

Come creare e gestire il Dossier tecnico relativo

### **Docenti**

Ing. Paolo Capelli

Ing. Adriano Sala

### **Destinatari**

-tecnici commerciali

-project manager

-addetti alla assistenza ai clienti

-sistemisti

-- addetti alle aree produttive e tecniche

### **Durata**

4 ore

### **Quota di adesione:**

**250,00 € + IVA a persona per le aziende associate**

350,00 € + IVA a persona per le aziende non associate

### **Date e Sedi di svolgimento**

22/09/2022 09.00-13.00 - ONLINE