Corso - 22/09/2022

01. 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

I produttori di materiali o attrezzature destinati ad entrare in contatto con sostanze alimentari sono chiamati a gestire le fasi di progettazione, realizzazione e validazione di una macchina destinata a venire a contatto con alimenti in conformità con quanto disposto dall'art. 3 del Regolamento 1935/2004/CE.
In questo contesto la metodologia della **valutazione del rischio**, generalmente nota come Risk Assessment, è lo strumento più adeguato per valutare la conformità dei MOCA ad un requisito articolato come quello proposto dall'art. 3.

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

Allegati

» Scheda d'iscrizione
» Brochure percorso