



Corso - 19/10/2022

La progettazione igienica delle macchine

Il corso approfondisce i problemi della progettazione igienica delle macchine, con esame delle normative applicabili e dei documenti prodotti da Enti e Organizzazione che trattano del tema.

Obiettivi

La corretta progettazione igienica delle macchine destinate ad impieghi alimentari o similari rappresenta un aspetto progettuale obbligatorio per la conformità delle macchine anche ai sensi della stessa Direttiva Macchine.

Esistono molte norme di supporto, a partire da EN 1672-2: 2021 fino agli standard internazionali 3A, EHEDG, ecc. che fissano i requisiti di igiene e di pulibilità delle macchine e dei componenti per eliminare o ridurre al minimo il rischio di contagio, infezione, malattia o danno originato da tali alimenti ad un livello accettabile.

Il corso approfondisce i problemi della progettazione igienica delle macchine, con esame delle normative applicabili e dei documenti prodotti da Enti e Organizzazione che trattano del tema.

Programma

- EN 1672-2 Igiene per le macchine industria alimentare
- EN ISO 14159 – progettazione igienica delle macchine
- Norme EHEDG, BRC, GMP

Docenti

Ing. Paolo Capelli

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

19/10/2022 09.00-13.00 - ONLINE