

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