



L'ANALISI DEL RISCHIO IGIENICO DELLE ATTREZZATURE AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1935/2004 E DELLA NORMA UNI EN ISO 14159:2008

i

DESCRIZIONE

Il corso ha l'obiettivo di fornire le basi per l'applicazione del regolamento CE 1935/2004 (MOCA) riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.



A CHI È RIVOLTO

Fabbricanti di macchine ed attrezzature che vengono in contatto con prodotti alimentari.
Progettisti di macchine ed attrezzature utilizzate in ambito alimentare.



durata del corso

4

ore



PROGRAMMA

- Il regolamento 1935/2004 e la direttiva macchine;
- La UNI EN ISO 14159;
- Principi dell'analisi del rischio igienico;
- Documentazione a supporto dell'analisi del rischio igienico;
- Esempi di analisi del rischio igienico;
- La dichiarazione di conformità MOCA.