



## TOTAL QUALITY MANAGEMENT HYGIENIC DESIGN

### PROGETTARE E PRODURRE SECONDO I CRITERI E LINEE GUIDA

#### DESCRIZIONE

Il corso fornisce una panoramica completa sulle norme e le pratiche di progettazione igienica nel settore manifatturiero. Gli partecipanti acquisiranno una comprensione approfondita delle linee guida internazionali e nazionali per il design igienico degli impianti e dei macchinari. Saranno esplorati i concetti chiave, gli standard di pulizia, i materiali appropriati e le strategie per prevenire la contaminazione, consentendo alle aziende di adottare un approccio proattivo per garantire la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti.

#### OBIETTIVI

- Comprendere le norme e i regolamenti internazionali di design igienico
- Identificare gli elementi per la progettazione igienica di impianti e macchinari
- Applicare le migliori pratiche per prevenire la contaminazione delle attività

#### PROGRAMMA

- Quadri direttivi e normativo: dalla Direttiva Macchine e macchine alimentari
- Direttiva macchine: requisiti generali e specifici per macchine ad uso alimentare
- Principi base di progettazione: la sicurezza del macchinario
- Documentazione: Analisi dei rischi, Fascicolo Tecnico e Manuale Istruzioni
- I principi generali di progettazione secondo UNI EN ISO 12100
- I requisiti di igiene secondo la UNI EN ISO 14159 e la UNI EN 1672-2
- La valutazione dei rischi in fase di progettazione
- I materiali di costruzione favorevoli alla progettazione igienica
- Strumentie metodi per il controllo della qualità igienica
- Prevenzione della contaminazione incrociata



**HYBRID LEARNING**  
SCEGLI IN PRESENZA O ONLINE



**APPRENDIMENTO**  
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE



**1 GIORNO**  
4 GIUGNO

SECONDA SESSIONE IN  
DEFINIZIONE



**CORSO FORMAZIONE** 440 €  
IVA ESCLUSA

**TEST APPRENDIMENTO**  
GRATUITO

