

# LA PROGETTAZIONE DEGLI IMPIANTI E LA GESTIONE DELLA MANUTENZIONE NEL SETTORE ALIMENTARE: VALUTAZIONE DEL RISCHIO E REQUISITI DEI PRINCIPALI STANDARD DI SICUREZZA ALIMENTARE



**SEMINARIO GRATUITO SIA ONLINE SIA IN PRESENZA**  
**Venerdì 5 aprile 2024 ( 14.15 - 17.30)**



L'incontro si propone di fornire indicazioni ai partecipanti per le valutazioni preliminari del rischio e per la scelta dei lubrificanti più corretti. Verranno inoltre approfonditi i pertinenti requisiti dei principali standard di sicurezza alimentare.

## PROGRAMMA

### RELATORI

#### MATTEO COLOMBO

Precedentemente Responsabile UT presso azienda di produzione alimentare nell'ambito cioccolatiero, quindi progettista di prototipi per l'ambito alimentare, ad oggi progettista di macchine automatiche per il gruppo Sacmi nella divisione P&C di Bologna.

#### SIMONE PRIA

Tecnologo Alimentare (Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari presso facoltà di agraria Milano). Prima del 2010 responsabile tecnico commerciale di diverse aziende fornitrici di macchine e impianti per l'industria alimentare (CRYOVA packaging, CFS macchine di processo per l'industria delle carni) dal 2010 responsabile dello sviluppo della linea di lubrificanti CASSIDA certificata ISO 21469, esperto in HACCP per quanto riguarda il rischio chimico generato dai fluidi lubrificanti.

#### MASSIMO RAO

Già Responsabile Assicurazione Qualità nei Gruppi Unichips e Ventura, consulente libero professionista e Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare. Docente IFS per gli Standard Broker e Logistics, docente AICQ Centronord e LRQA per norme e Standard di Qualità e Sicurezza Alimentare.

- 14.15 Registrazione dei Partecipanti.
- 14.25 Saluti di apertura
- 14.30 Cosa significa progettare per il mondo food. Igiene e qualità, impatto sui materiali, trattamenti e scelte costruttive, ultima evoluzione dei macchinari. Sistemi di controllo della qualità, integrazione in macchina e nuove frontiere dell'automazione.
- 15.20 Il rischio di contaminazione da lubrificanti e il sistema HACCP (Il Regolamento (CE) 852/2004). HACCP e i lubrificanti certificati NSF e ISO 21469. Macchine alimentari e MOCA (D.Lgs. 27.01.2010 e D. M. 2006/42/CE). Raccomandazione UE 2017 - 84. Monitoraggio degli idrocarburi da oli minerali.
- 16.10 Pausa caffè
- 16.30 I requisiti per gli Standard IFS Food, BRC Food e FSSC 22000 per la manutenzione e le attrezzature.
- 17.00 Dibattito e conclusioni.