

Corso

HYGIENIC DESIGN – PROGETTARE E PRODURRE SECONDI I CRITERI E LE LINEE GUIDA



ABSTRACT DEL CORSO

Il corso offre un'introduzione strutturata e dettagliata alle normative e alle best practice relative alla progettazione igienica nel contesto manifatturiero. I partecipanti svilupperanno una solida conoscenza dei principali riferimenti normativi, sia a livello nazionale che internazionale, legati al design igienico di impianti e macchinari. Verranno affrontati i principi fondamentali della progettazione igienica, con un focus specifico su standard di pulizia, scelta dei materiali idonei e tecniche per minimizzare i rischi di contaminazione.



OBIETTIVI DIDATTICI

- 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 IN BREVE

- 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



SUPPORTO ALLO STUDIO

- Materiale didattico fornito in formato PDF
- Esercitazioni



INFORMAZIONI IMPORTANTI

Non sono necessarie competenze pregresse.



SCOMPONIBILE

Il percorso non è scomponibile a moduli.



SPUNTI FUTURI E APPROFONDIMENTI

Se vuoi approfondire:

- Corso Direttiva Macchine 2006/42/CE & Regolamento Macchine 2023/1230
- Corso DOE – Design of Experiment



MODALITÀ DI EROGAZIONE
In presenza e Online



DURATA
1 giornata (dalle 9 alle 18)



STRUTTURA
Percorso completo



TIPOLOGIA DI CORSO
Base



COSTO
Preventivo dedicato

