

Giornata Tecnica Metodi pratici per l'osservanza delle normative in tema di materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti e acqua potabile

Milano, Mercoledì 14 Maggio 2014
Ore 9:30/17:30 - Sede ANIMA
Via Scarsellini, 13 (MM Affori Centro)

A CHI SI RIVOLGE

Figure: Progettisti, responsabili della qualità, delle certificazioni, degli acquisti, delle vendite e dell'assistenza al cliente

Aziende: Imprese che producono, importano e/o commercializzano

Prodotti: Componenti, oggetti, macchine, impianti e sistemi destinati al contatto con alimenti e/o acqua potabile

ARGOMENTI DELLA GIORNATA

Che fare? Per un approccio olistico al problema

Giovanni Borroni, Consulente TIFQ, già Direttore del Laboratorio di Prevenzione dell'ASL Milano

La ISO 9001 come guida per sviluppare i temi trattati nella giornata
Criteri di razionalizzazione applicabili ai processi di costruzione e
assemblaggio Come individuare e gestire le possibili cause di non
conformità Strade per evitare le non conformità dovute a materiali di
partenza o componenti inadeguati Controllo ed assicurazione della qualità
quali strumenti di assistenza al cliente e di aumento della qualità percepita
dei propri prodotti

Responsabilità di fabbricanti e utilizzatori

Roberto Cattaneo, Servizio Legale ANIMA

Le responsabilità degli operatori e il modo di individuarle Il contratto di
fornitura come strumento per la trasparenza Il controllo delle forniture e le
certificazioni di prodotto obbligatorie e volontarie Le dichiarazioni di
conformità dei prodotti: obblighi, facoltà, rilevanza

Evoluzione del quadro normativo comunitario e nazionale

Alessandro Maggioni, Area Tecnica ANIMA

Lo scenario normativo Materiali a contatto: revisione e aggiornamento
delle liste positive Il ruolo delle associazioni: casi pratici e soluzioni
condivise

Criteri nella scelta dei materiali e nella progettazione

Vanda Spina, Direttore Tecnico TIFQ

Materiali e oggetti a contatto con sostanze e prodotti alimentari Metodi
per evitare le non conformità da errata progettazione Come scegliere i
materiali in funzione degli scenari d'impiego previsti per i propri prodotti
Aggiornamento normativa acciai inossidabili destinati al contatto con
alimenti (DM n. 140 del 11/11/2013).

Idoneità di materiali e oggetti: metodi e prove di laboratorio

Riccardo Berardi, Responsabile di laboratorio TIFQLAB

Problematiche connesse con le cessioni da parte dei materiali (cessioni
iniziali, ri-cessioni da scorretto utilizzo) Scelta dei simulanti e definizione
a priori dei campi d'impiego dei prodotti Studio di problemi legati a
particolari esigenze dei clienti (effetti matrice specifici, effetti delle
condizioni di impiego nel ciclo produttivo del cliente)

Procedure operative di corretta gestione degli impianti

Maurizio Podico, Comitato scientifico TIFQ

Come individuare i punti critici nelle fasi di impiego, le parti più sollecitate
da tali criticità e governarne gli effetti Il controllo dell'influenza delle
sostanze alimentari in lavorazione e dei prodotti secondari di processo
(sanificanti, lubrificanti, ...) sulle performance del materiale o
dell'apparecchiatura Valutazione degli effetti di cessione indotti dai
sistemi di ricondizionamento, sanificazione e manutenzione presso i clienti
Definizione delle condizioni determinanti il fine vita del prodotto o di sue
particolari componenti e conseguente adeguamento delle istruzioni d'uso
e manutenzione

Assistenza al cliente: nuove risorse per crescere

Giovanni Borroni, Consulente TIFQ, già Direttore del Laboratorio di
Prevenzione dell'ASL Milano

Dall'assistenza al cliente alla verifica post-vendita delle criticità effettive
dei prodotti Contratti di manutenzione mirati al mantenimento dei livelli
garantiti di efficienza dei prodotti e alla verifica dei parametri più informativi
sullo stato di usura delle parti e delle performance operative Uso dei
servizi di manutenzione e di assistenza per la sperimentazione controllata
sul campo, in condizioni d'uso reali e la simulazione di inconvenienti gravi
Verifica dell'efficacia dei prodotti nell'assicurare la conformità degli
alimenti finiti con essi realizzati Utilizzo dei dati ricavati dall'assistenza
per migliorare la progettazione, gli scenari di impiego, le raccomandazioni
d'uso e le stime di fine vita della componentistica