

## 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