

MISURAZIONI E GESTIONE DEGLI STRUMENTI DI MISURA NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Disposizioni Cogenti e Volontarie - Approccio Applicativo - Giurisprudenza



Obiettivi

Ogni azienda certificata dell'industria alimentare (BRC/IFS/ISO 22000/ISO9001) deve essere in grado di dimostrare che gli strumenti di misurazione e monitoraggio dei punti critici di controllo (CCP) siano affidabili per fornire confidenza nel risultato della misurazione. La taratura di uno strumento di misura può essere definita come la verifica del suo livello di affidabilità confermandolo adeguato al suo impiego previsto; è quindi il presupposto per produrre misure confrontabili, sia tra operatori diversi che effettuano la stessa misurazione, sia tra misurazioni effettuate in condizioni diverse. Le disposizioni normative prevedono inoltre che gli strumenti di misurazione, che forniscono valori essenziali per transazioni commerciali, debbano essere tarati periodicamente per garantire il corretto rapporto cliente fornitore. Ma...siamo sicuri di aver tarato (o fatto tarare) gli strumenti aziendali in modo corretto? Utilizziamo correttamente tali strumenti? Cosa ci deve indurre a richiedere una taratura...? Se si effettua una taratura interna, come andrà validata? Quali sono le richieste degli standard volontari in termini di taratura? Possiamo dimostrare che quella misurazione (peso, temperatura, aw) è affidabile e sotto il nostro controllo? Quale peso può avere una misurazione e la sua registrazione in sede di difesa legale? A queste ed altre domande proveremo a rispondere durante il webinar live A&Q, dove l'approccio pratico applicativo e la presenza di esperti tecnici favoriranno un confronto mirato sulla tematica della metrologia e taratura degli strumenti di misura nell'industria alimentare.

Argomenti

- Taratura e metrologia nell'industria alimentare
- Normativa cogente e volontaria
- Le procedure del processo di taratura
- Verifica e validazione
- L'utilizzo degli strumenti di misura nell'industria alimentare
- Studi di Modellizzazione: opportunità e limiti
- Giurisprudenza e difesa

Relatori:

Avv. G. Andreis, Food Law – Studio Andreis e Associati
Dott. Fabrizio Nicolò – Senior Auditor e Training Enti di Certificazione
Dott. re Simone Marai - Area Consulenza Sistemi di Certificazione per la qualità e la sicurezza alimentare
Ing. Crescenzi Eliseo Direttore Tecnico del Centro di Taratura LAT N. 172 e Responsabile dell'Organismo di verifica periodica N. FR323 ai sensi del DM 93/17 STI Sviluppo Tecnologie Industriali Srl

Contenuti: webinar live 18 Febbraio 2021

- 9:15 Introduzione al webinar
- 9:30 – 11:30 Metrologia e Taratura degli strumenti nell'Industria alimentare – Analisi del rischio e significato della misurazione. (Richieste normative cogenti e volontarie, validazione e verifica) - Dott.re F. Nicolò
- 11:30- 11:45 Pausa
- 11:45 - 12:15 La gestione degli strumenti di misura nei processi produttivi dell'Industria Alimentare. Utilizzo, tempi di taratura, come e quando validare la misurazione. Peso e Bilance - Ing. E. Crescenzi
- 12:15 - 13:00 La gestione degli strumenti di misura nei processi produttivi dell'Industria Alimentare. Utilizzo, tempi di taratura, come e quando validare la misurazione. Temperature e celle frigorifere - Ing. E. Crescenzi
- 13:00 - 13:30 Dibattito e confronto
- 13:30 - 14:30 Pausa Pranzo
- 14:30 - 15:30 Casi pratici: Studi di modellizzazione per il controllo della temperatura. Opportunità e limiti - Dott. re Simone Virginio Marai
- 15:30 – 17:00 Il valore delle misurazioni dal punto di vista legislativo e giurisprudenziale. Strategie difensive - Avv. G. Andreis
- 17:30 Conclusioni e take-home message.

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

Evento in collaborazione con:



A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloqaq.it



Quando e dove

Evento disponibile on line dal sito www.poloaq.it

18 Febbraio 2021

Quota di iscrizione

150 euro + IVA

La quota comprende materiale didattico digitale

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari. Sconto del 20% per i TA.

E' possibile iscriversi al corso dal sito www.poloaq.it Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare formazione@poloqaq.it

Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della sicurezza alimentare, Responsabili marketing e comunicazione, Consulenti, professionisti del settore food, Titolari di Azienda

Attestato di partecipazione: rilasciato da A&Q con CFP per i Tecnologi Alimentari

Relatori

Avv. Giorgia Andreis, Food Law – Studio Andreis e Associati

Dott. Fabrizio Nicolò – Senior Auditor e Training Enti di Certificazione

Dott. re Simone Marai - Area Consulenza Sistemi di Certificazione per la qualità e la sicurezza alimentare

Ing. Eliseo Crescenzi - Direttore Tecnico del Centro di Taratura LAT N. 172 e Responsabile dell'Organismo di verifica periodica N. FR323 ai sensi del DM 93/17 STI **Sviluppo Tecnologie Industriali Srl**

