



MIUM Food

Rev. 1.0 2016

Manuale Istruzioni Uso Manutenzione Food & Beverage

Manuale Istruzioni Uso Manutenzione Food & Beverage

La progettazione igienica delle macchine alimentari, rientranti peraltro in Direttiva macchine 2006/42/CE, è promossa attivamente dall'UE attraverso un'articolata legislazione e normativa tecnica, sia quanto riguarda materiali e prodotti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, in particolare:

- Regolamento CE n. 1935/2004;
- Regolamento CE n. 2023/2006,

che per gli aspetti igienici delle macchine con le norme generali di tipo B sui requisiti di igiene, in particolare:

- EN 1672-2;
- EN ISO 14159,

nonché numerose norme di tipo C.

Il Presente Prodotto, consente la realizzazione di Manualistica o Approfondimenti, mettendo a disposizione un Modello di Manuale Istruzioni Uso e Manutenzione, Focus sulle norme EN 1672-2 e EN ISO 14159, Immagini pertinenti il design igienico, file CEM importabili in Certifico Macchine 4, Norme armonizzate, Guide e riferimenti dell'EHEDG.

Il Modello di **MIUM**, in **formato word**, è strutturato a SEZIONI e contenuti generali predefiniti ma modificabili ed integrabili in funzione del tipo di macchine alimentare.

Particolare attenzione è posta, nel capitolo 3 e 7 del MIUM, alla Installazione e Manutenzione secondo quanto previsto dal corretto design igienico previsto dalle norme EN 1672-2 2 EN ISO 14159 con immagini attinenti.

Disponibili cartelli di segnaletica di sicurezza copiabili e stampabili aggiornati EN ISO 7010:2015.

Il **Modello di Manuale di Istruzioni per l'Uso e la Manutenzione** è strutturato sia per la parte safety, che la parte igiene in accordo con:

- **Direttiva Macchine 2006/42/CE All. 1 p. 1.7.4 e 2.1;**
- **EN 1672-2** Macchine per l'industria alimentare - Concetti di base - Parte 2: Requisiti di igiene
- **EN ISO 14159** Sicurezza del macchinario - Requisiti relativi all'igiene per la progettazione del macchinario
- **Regolamento CE n. 1935/2004** (materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari)
- **Regolamento CE n. 2023/2006 (GMP)**
- **UNI EN ISO 12100 p.6.4:** Principi generali di progettazione - Valutazione del rischio e riduzione del rischio;
- **UNI 10653:** Documentazione Tecnica - Qualità della documentazione tecnica di prodotto;
- **UNI 10893:** Documentazione tecnica di prodotto - Istruzioni per l'Uso - Articolazione ed ordine espositivo del contenuto;
- **CEI EN 82079-1:** Preparazione di istruzioni - Struttura, contenuto e presentazione.
- **UNI/TS 11192:** Documentazione tecnica di prodotto destinata all'utente - Criteri per la classificazione

Riferimento di rilievo all'**European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)** per le linee guide ed il materiale disponibile in merito.

ISBN: 978-88-98550-45-6

Edizione: 1.0

Anno: 2016

Formato: docx

Struttura: Adobe Portfolio.pdf

Tipo: Modello

Livello tecnico: *****/*****

Pagine: ---

Dimensioni: 30 Mb

Il file formato Adobe portfolio allegato contiene:

00. MIUM Food - Info
01. Modello Manuale Istruzioni [doc]
02. EN 1672-2 Macchine per l'industria alimentare - Illustrazioni di corretto design igienico [doc]
03. 03. EN ISO 14159 Requisiti di igiene machine - Illustrazioni di corretto design igienico [doc]
04. Immagini Annex A EN 1672_2 [jpg]
05. Immagini Annex B EN ISO 14159 [jpg]
06. EHEDG [pdf]
07. File CEM [cem]
08. Segnaletica Sicurezza EN 7010 2015 [jpg]
09. Norme armonizzate Direttiva macchine [pdf]
10. Riferimenti Legislativi e Normativi [pdf]

ACQUISTO ONLINE

Se acquisti online, acquisti anche i futuri aggiornamenti una sola volta.

I nostri prodotti in formato software, acquistati online, a seguito di aggiornamenti relativi sia a nuove funzionalità/contenuti introdotti che ad evoluzioni normative, sono resi disponibili ai Clienti nell'ultima Release di uscita nella propria Area Riservata. Comunicazioni dirette previste al riguardo.