



Rev. 4.0 2018

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/C sui requisiti di igiene, in particolare:

- EN 1672-2 (tipo C);

EN 1672-2:2005+A1:2009

Macchine per l'industria alimentare - Concetti di base - Parte 2: Requisiti di igiene

- EN ISO 14159 (tipo B);

EN ISO 14159:2008

Sicurezza del macchinario - Requisiti relativi all'igiene per la progettazione del macchinario

nonché numerose altre 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 7010:2017.

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 - **MOCA**
- **Regolamento CE n. 2023/2006:** buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari - **GMP**
- **D.Lgs 29/2017** Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti **GMP e MOCA**
- **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
- **Decreto Ministeriale del 21 Marzo 1973:** Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale e s.m.i.
- **Decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777:** Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

[Tutta la legislazione pertinente allegata](#)

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

Aggiornamenti

Ed. 4.0 2018:

- Aggiornamento Norme armonizzate Direttiva Macchine 2006/42/CE [pdf]
- Aggiornata Cartella Segnaletica EN ISO 7010 2018 [jpg]
- Aggiornata cartella file CEM [cem]
- Aggiornato Cartella "Legislazione" [pdf]
 - 1) inseriti Testi consolidati:
 - D.M. 21 marzo 1973 MOCA IT | Consolidato 2018
 - MOCA - GMP | Consolidato 2018
 - Direttiva Macchine e norme armonizzate Consolidato 2018
 - 2) inserite cartelle contenenti tutta la legislazione italiana ed europea pertinente.

Ed. 3.0 2018:

- Aggiornato Modello MIUM con RESS 2.1 Direttiva macchine 2006/42/CE [doc]
- Aggiunto Modello di Dichiarazione CE di conformità 2006/42/CE [doc]
- Aggiunto Modello di Dichiarazione di Incorporazione 2006/42/CE [doc]
- Aggiornamento Norme armonizzate Direttiva Macchine 2006/42/CE [pdf]
- Aggiornata Cartella "Legislazione" [pdf]
- Aggiornata Cartella Segnaletica EN ISO 7010 2017 [jpg]
- Aggiornato Sintesi riferimenti Legislativi-Normativi 2017 [doc]

Ed. 2.0 2016:

- Nuovo Modello MOCA Materiali e Oggetti a Contatto Alimenti [doc]
- Nuova Cartella "Legislazione" [pdf]
- Aggiornamento Norme armonizzate Direttiva Macchine 2006/42/CE

Il file formato Adobe portfolio allegato contiene:

00. MIUM Food - Info
01. Modello Manuale Istruzioni [doc]
02. Modello MOCA Materiali a Contatto Alimentare [doc]
03. EN 1672-2 Macchine per l'industria alimentare - Illustrazioni di corretto design igienico [doc]
04. 03. EN ISO 14159 Requisiti di igiene macchine - Illustrazioni di corretto design igienico [doc]
05. Dichiarazione CE di Conformita' [doc]
06. Dichiarazione di Incorporazione [doc]
07. Sintesi riferimenti Legislativi-Normativi 2018 [doc] NEW Ed. 4.0
08. Requisiti d'igiene Direttiva macchine [doc]
09. Norme armonizzate Direttiva macchine [pdf] NEW Ed. 4.0
10. Immagini Annex A EN 1672_2 [jpg]
11. Immagini Annex B EN ISO 14159 [jpg]
12. File CEM [cem] NEW Ed. 4.0
13. Segnaletica Sicurezza EN 7010 2018 [jpg] NEW Ed. 4.0
14. Legislazione [pdf] NEW Ed. 4.0
15. EHEDG [pdf]

ISBN: 978-88-98550-45-6

Edizione: 4.0

Anno: 2018

Formato: docx

Struttura: Adobe Portfolio.pdf

Tipo: Modello

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

Pagine: ---

Dimensioni: 40 Mb

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.