

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome

Nome

Qualifica

Azienda/Ente

Indirizzo

CAP Città

Telefono Telefax

e-mail

Data

Firma

Ai sensi dell'art. 10 della legge 675/96, i dati personali contenuti nella presente scheda saranno trattati unicamente per fini attinenti alla partecipazione del corso.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

LA PARTECIPAZIONE ALL'INCONTRO E' GRATUITA

Gli interessati sono comunque pregati di formalizzare la propria partecipazione inviando la scheda di iscrizione alla Segreteria ASSOFOODTEC/ANIMA

PER INFORMAZIONI

Segreteria ASSOFOODTEC

Tel 02 45418562 – 564 Fax 02 45418723
assofoodtec@anima-it.com



Associazione Italiana Costruttori Macchine
Impianti, Attrezzature per la Produzione
la Lavorazione e la Conservazione Alimentare



ANIMA®



Convegno

**“Sicurezza elettrica e igienica delle
attrezzature per alimenti nel mercato nord
americano: la parola agli esperti UL e NSF”**

LUNEDÌ 22 OTTOBRE 2007
ORE 15.00

SPAZIO GAMMA PAD. 9
BALCONATA
NUOVO QUARTIERE FIERA MILANO (RHO)

Nell'ambito di:



in collaborazione con



**Underwriters
Laboratories**



Live safer.™

PRESENTAZIONE

Assofoodtec in occasione della nuova edizione di Host 2007, Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale, organizza un incontro sulle principali norme di sicurezza elettrica e igienica relative alle apparecchiature utilizzate nell'industria alimentare destinate al mercato nord americano. Per l'occasione, Assofoodtec ha coinvolto i maggiori esperti in materia: Underwriters Laboratories e NSF International, rispettivamente autori degli standard UL, per gli aspetti elettrici, e degli standard NSF per gli aspetti di igienicità.

Assofoodtec intende offrire ai propri soci e agli espositori un'opportunità unica di aggiornamento e confronto diretto con gli esperti. Dopo una panoramica sulle principali caratteristiche e differenze tra il mercato nord americano ed europeo, UL si addenterà nello specifico delle principali norme del settore sia in termini di prodotto finito, parlando anche di come l'aggiornamento dello standard UL197 (Commercial Cooking Appliances) ha impattato sulla certificazione degli apparecchi ad uso commerciale, sia in termini di componenti critici e principali test di sicurezza elettrica. Per quanto riguarda gli aspetti di igienicità delle attrezzature per alimenti NSF presenterà a sua volta le norme di riferimento per il settore del Food Service, i principali requisiti richiesti per i materiali e il design costruttivo, i test ed eventuali novità in ambito normativo.

Seguirà una sessione pratica al fine di chiarire ulteriormente il quadro normativo, elettrico ed igienico, per singola tipologia di prodotto, con la possibilità per i partecipanti di interagire con quesiti, casi specifici inerenti al prodotto analizzato.

PROGRAMMA

- 15.00 Benvenuto ai partecipanti
Claudio Maria Pollini – Vice Presidente ASSOFOODTEC
- 15.15 Norme di Sicurezza Elettrica per il Settore del Food Processing
Alberto Uggetti – Underwriters Laboratories
- 15.30 Norme di Sicurezza Igienica per il Settore del Food Service
Laura Cazzola – NSF International
- 15.45 Applicazione per tipologie di prodotto
- 16.15 Dibattito
- 16.30 Conclusioni e Chiusura Lavori

Gli ingegneri UL e NSF saranno a disposizione del pubblico per rispondere a quesiti specifici.