

**Grundkursus i hygiejnisk design**  
**25. og 26. november 2014**  
**DTU Fødevareinstituttet, bygning 221**



Program dag 1	
08.30 – 09.00	Registrering og morgenkaffe
09.00 – 09.30	Velkomst, introduktion og præsentation af deltagere
09.30 – 10.00	Begrebet 'hygiejnisk design', danske standarder, lovgivning og European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) v/ Alan Friis
10.00 – 10.45	Mikrobiologien og dens betydning for god produktionshygiejne, herunder hvor kan mikroorganismer gemme sig v/ Henrik Ebbe Fallesen
10.45 – 11.00	Pause
11.00 – 12.00	Hygiejnisk design af åbent procesudstyr, herunder eksempler fra praksis v/ Jon J Kold
12.00 – 13.00	Frokost
13.00 – 14.00	Hygiejnisk design af lukket udstyr, herunder eksempler fra praksis, samt rørkoblinger og pakningsmaterialer v/ Jon J Kold
14.00 – 14.45	Visualisering af strømning i lukkede systemer v/ Alan Friis
14.45 – 15.00	Pause
15.00 – 15.30	Svejsninger v/ Jon J Kold
15.30 – 16.30	Diskussion af udstyrs eksempler og cases i praksis
Program dag 2	
08.00 – 08.30	Morgenkaffe
08.30 – 09.30	Test- og evalueringsmetoder til åbne overflader og lukket procesudstyr, herunder muligheder fra EHEDG v/ Jon J Kold
09.30 – 10.00	Hygiejne i produktionsmiljøer – baseret på industri case v/ Alan Friis
10.00 – 10.45	Konstruktionsmaterialer (rustfrit stål, plast, gummi o.a.) og deres bestandighed mod rengøringsmidler v/ Alan Friis
10.45 – 11.00	Pause
11.00 – 11.30	Alternative og nye materialer blandt andet coating og antimikrobielle effekter v/ Alan Friis
11.30 – 12.00	Sammenhæng mellem tilsmudsning, hygiejnisk design og rengøring med efterfølgende desinfektion af overflader, Lars Mikkelsen fra Ecolab
12.00 – 13.00	Frokost
13.00 – 14.00	Evalueringskema, hvordan giver man udstyr karakter, herunder eksempler fra praksis v/ Jon J Kold
14.00 – 14.15	Pause
14.15 – 15.15	Rengøring i praksis med eksempler
15.15 – 15.30	Afslutning, inklusiv opsummering og evaluering