

Invitation til seminar om hygiejnisk design

Nødvendigheden af hygiejnisk design

Hygiejnisk design har vist sig som et meget nyttigt værktøj til løsning og optimering af problemer og udfordringer, der findes i fødevareindustrien relateret til hygiejne, fødevarerikkerhed og proceseffektivitet.

Ved at tænke hygiejnisk design ind i proceslinjer og fødevareteknologi, hvad enten der skal indkøbes nyt udstyr eller repareres på eksisterende, kan industrien spare mange penge og ærgrelser.

Deltag i eftermiddagens seminar og hør, hvordan hygiejnisk design forbedrer fødevarerikkerheden, energiudnyttelsen og procesudstyrets potentiale. Industrien fortæller om deres erfaringer med hygiejnisk design, mens metoder til at teste for rengørighed bliver præsenteret sammen med det nye center for Hygiejnisk Design på DTU.

Tid: Torsdag den 3. april, kl. 13.00 – 15.45

Sted: DTU, Søtofts Plads, Bygning 221, anden sal, mødelokale 237, 2800 Lyngby

Tilmelding: birbo@food.dtu.dk

Tilmeldingsfrist: 31. marts

Pris: Gratis



13:00 -13:30 Registrering og kaffe

13:30 -14:00 **Velkomst**
v/Rie Sørensen, centerchef, TI-DMRI

Hvad er hygiejnisk design, og hvorfor er det væsentligt både for udstyrsproducenter og fødevarerproducenter?

v/Henning Høgh Jensen, afdelingschef, DTU Fødevareinstituttet og Markus Wied Dethlefsen, videnskabelig assistent, DTU Fødevareinstituttet

14:00 -14:30 **Industriens syn på hygiejnisk design – interesse og udbytte**
v/Henrik Classen, Team Manager, Alfa Laval

14:30 -14:55 **Hvordan tester man for rengørighed efter EHEDG-guidelines? Introduktion til DTU Center for Hygiejnisk Design**
v/Per Væggemose Nielsen, civ.ing., ph.d, IPU

Besøg DTU Center for Hygiejnisk Design
Bygning 222, (ca. 200 meter)

15:00 -15:45 **Fremvisning og kort demonstration af testcenteret**

Afslutning med servering af produkter fra DTU Bryghus og alm. råhygge i pilot plant

