



# Hygiejnisk design i fremtiden

**H**ygienisk design af lokaler og bygninger giver optimale hygiejniske forhold. Men branchen er udfordret af, at rengøring typisk er udliciteret. DTU Center for Hygiejnisk Design i DTU Fødevarerinstitutionen er medarrangør af et seminar i december 2014, som afholdes i et samarbejde med Staalcentrum og IPU. Seminaret sætter fokus på design af lokaler indenfor levnedsmiddelproduktion og hospitalsvæsen.

Anerkendelse af rengøring og viden om hygiejne i industrien er af højeste vigtighed. Hygiejne, industrirensning og korrekt designet procesudstyr kan have en meget stor markedsføringsværdi for virksomhederne. DTU Center for Hygiejnisk Design i DTU Fødevarerinstitutionen er medarrangør af seminaret, som afholdes i et samarbejde med Staalcentrum og IPU den 3. december 2014.

Seminaret har fokus på, hvordan man med minimale omkostninger kan designe lokaler til brug for levnedsmiddelproduktion og for hospitalsvæsenet, som samtidig har et højt hygiejnisk niveau. På seminaret kommer vi nærmere ind på lokalers indretning, udstyr, placering og på, hvordan man holder et højt hygiejnisk niveau ved praktisk anvendelse af de ideer, der er tilgængelige. Derudover får deltagerne også viden om, hvordan man anvender desinfektionsmidler og UV lys.

- Tid:** Onsdag den 3. december 2014, 9:00 - 16:00
- Sted:** Danmarks Tekniske Universitet  
Anker Engelundsvej 1  
Bygning 101 A  
2800 Kgs. Lyngby
- Tilmelding:** Tilmeld dig seminaret senest den 28. november 2014  
til koordinator Lissi Holm, [lihol@food.dtu.dk](mailto:lihol@food.dtu.dk)
- Pris:** 1200,- kr.  
For medlemmer af Staalcentrum, 1000,- kr.
- Kontakt:** Koordinator Lissi Holm, [lihol@food.dtu.dk](mailto:lihol@food.dtu.dk), tlf. 45 25 25 58

# Program

## Hygiejnisk design i fremtiden

09:00-09:15	Registrering - kaffe og croissant
09:15-09:30	Velkomst og introduktion til dagen v. Jon J. Kold, Staalcentrum
09:30-10:00	Guideline for hygiejnisk design af bygninger og lokaler v. Palle Madsbjerg, Blücher A/S
10:00-10:30	Praktisk indretning af lokaler for optimalt vedligehold og hygiejne set med en rådgivningsvinkel v. Alectia A/S
10:30-10:50	Pause
10:50-11:20	Udbudsmateriale på industrirensning/offentlig rengøring. Hvordan gøres det optimalt med en hygiejnisk vinkel v. Brian G Andersen, Eurest Services
11:20-11:50	Test og evalueringsmetoder for hygiejnisk design af udstyr og komponenter v. Henrik Ebbe Fallesen, DTU Center for Hygiejnisk Design
11:50-12:20	Procesudstyr der er udviklet efter hygiejnisk design, kan have indflydelse på rengøringsprocessen v. Tomas Hecht Olsen, NGI A/S
12:20-13:20	Frokost
13:20-13:50	Desinfektion med ultraviolet lys v. Bjørn Parelus, Hygiejne solutions
13:50-14:20	Hygiejnisk levetid og bygningers vedligehold v. Alan Friis, Tech4Bizz
14:20-14:45	Pause
14:45-15:15	Hvordan ser fremtiden ud for hygiejnisk design v. Gun Wirtanen, DTU Center for Hygiejnisk design
15:15-15:50	Paneldiskussion og spørgsmål
15:50-16:00	Afslutning v. Henning Høgh Jensen, DTU Fødevareinstituttet

