

Invitation til grundkurser i hygiejnisk design

Med fokus på:

1. Design af maskiner og udstyr



Sted

DTU Center for Hygiejnisk Design

DTU Fødevareinstituttet

Søltøfts plads bygning 222

2800 Lyngby

22 og 23 september

Se: www.hdc.food.dtu.dk

På et todages grundkursus i hygiejnisk design kan erfarne ingeniører og teknikere indenfor udstyrsdesign, materiale, vedligehold og lignende få solid viden om hygiejnisk design af udstyr.

Designere og konstruktører vil efter kurset kunne udnytte hygiejnisk design både i fremstillingen af udstyr fra tegningsstadiet frem til slutaftprøvningen af udstyret. Købere og brugere af udstyr vil kunne bruge denne viden til at undgå fejlinvesteringer og sikre optimal rengøring - som både kan være tidsbesparende og sikre, at mikroorganismer ikke hober sig op i udstyret.

Centeret er som det eneste i Danmark et DANAK akkrediteret og EHEDG autoriseret testcenter, som certificerer efter European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) guideline. Derfor opnår deltagerne på kurset en helt unik kombination af state-of-the-art viden med hands-on aktiviteter og praksisnær indføring i hygiejnisk design af meget erfarne undervisere, der også aktivt er involveret i projekter med industipartnere.



Forudsætninger

Kurset forudsætter kendskab til udstyr og lokaler til fødevare-industrien eller den bioteknologiske og farmaceutiske industri og gerne erfaring fra udviklings-, vedligeholds- og hygiejnesikringsopgaver i disse industrier. Dette kursus er dermed især relevant for:

Rådgivende ingeniører og arkitekter der designer procesanlæg og lokaler, og teknikere der vedligeholder og tilpasser lokaler og procesudstyr

Tekniske medarbejdere og produktionsmedarbejdere i procesindustrien, som deltager i beslutninger om indkøb af maskiner og inventar eller ændringer af anlæg - eller som på anden måde har medansvar for produkternes sikkerhed og sundhed

Produktudviklere, konstruktører og salgskonsulenter hos producenter af maskiner og udstyr til procesindustrien.

Information

Pris

Pris pr. deltager er 8.500 kroner.

Deltager flere fra samme virksomhed, er prisen for den anden og yderligere deltagere 7.500 kroner.

Tilmelding

Udfyld tilmeldingsblanketten på bagsiden af denne folder, scan den og send den via e-mail til Lissi Holm på lihol@food.dtu.dk.

Bemærk! Sidste frist for tilmelding er tre uger før arrangementet.

Undervisningen vil foregå på dansk/svensk.

Program

Hygiejniske designprincipper for enkeltudstyr, lokaler og procesanlæg vil blive gennemgået ved hjælp af eksempler beskrevet i lovgivningen og ud fra EHEDGs guidelines og DS/EN 1672-2 + A1:2009.

Deltagerne vil få et indblik i korrosion, den bakteriologiske verden og sammenhæng mellem udstyrsdesign og de evt. mikrobiologiske problemer, der kan opstå ved fejl-design.

Yderligere oplysninger

Ønsker du mere information om arrangementet, kan du kontakte Lissi Holm på ovennævnte e-mail eller på tlf. 45 25 25 58.

Hygiejnisk design med fokus på design af maskiner og udstyr

Dag 1

08.30 – 09.00	Registration and Coffee / Tea
09.00 – 09.30	Course Introduction & Participant Presentation
09.30 – 10.00	What Is Hygienic Design?
10.00 – 10.45	Legislation & Guidelines
10.45 – 11.15	Basics in Food Microbiology
11.15 – 11.30	Coffee / Tea break
11.30 – 12.15	Hygienic Design of Open Process Equipment
12.15 – 13.00	Hygienic Design of Closed Process Equipment
13.00 – 14.15	Lunch break
14.15 – 15.30	EHEDG Test Method – Part I (in pilot plant)
15.30 – 15.45	Coffee / Tea break
15.45 – 16.15	Surface Hygiene & Methods Used in Assessing Surface Hygiene
16.15 – 16.45	Foodgrade Lubricants

Dag 2

08.00 – 08.30	Registration and Coffee / Tea
08.30 – 09.00	Hygienic Design Criteria
09.00 – 09.30	Equipment Materials - Stainless Steel
09.30 – 10.00	Welding of Stainless Steel
10.00 – 10.30	Equipment Materials - Polymers
10.30 – 10.45	Coffee / Tea break
10.45 – 11.15	Static Seals
11.15 – 11.45	Valves
11.45 – 12.15	Pumps
12.15 – 13.15	Lunch break
13.15 – 14.15	EHEDG Test Method – Part II (in pilot plant)
14.15 – 14.30	Coffee / Tea break
14.30 – 15.00	Cleaning of Closed and Open Systems
15.00 – 15.30	Cleaning Agents & Disinfectants
15.30 – 16.00	Cleaning Case Study - Spray Balls
16.00 – 16.30	Conclusions

Tilmeldingsblanket

Grundkurser i hygiejnisk design

For information se venligst:
www.hdc.food.dtu.dk

☐ Fokus på design af maskiner og udstyr

Navn

Firma

Gade/Postboks

Postnummer og by

Telefon direkte/mobiltelefon

E-mail

Faktureringsadresse (hvis forskellig fra ovennævnte)

Scan tilmeldingsblanketten og send den som en vedhæftet fil pr. e-mail til Lissi Holm.

Alternativt kan du i e-mailen give ovennævnte information og hvilket kursus, du ønsker at deltage i.

Tlf.: +45 45 25 25 58

E-mail: lihol@food.dtu.dk

DTU Center for Hygiejnisk Design

DTU Fødevareinstituttet

Søtofts plads bygning 222

2800 Lyngby

DTU Center for Hygiejnisk Design
DTU Fødevareinstituttet

