

# Dansk konsortium for hygiejnisk design

Midt i Uge nr. 95 18. september 2009  
Af FoodDTU

## ***Bedre dokumentation for fødevarerisikeringen for færre penge er målet for nydannet dansk EHEDG-komite***

I juni blev der etableret en dansk afdeling af EHEDG, European Hygienic Engineering and Design Group. EHEDG, der blev grundlagt i 1989, er et konsortium af fabrikanter af procesudstyr, fødevarerindustri, forskningsinstitutioner og myndigheder, som arbejder for at fremme brugen af hygiejnisk design i af fødevarerindustrien og dermed øge fødevarerisikeringen. Den danske afdeling af EHEDG, der er etableret i regi af Stålcenrum, skal arbejde for at sikre at danske virksomheder har indflydelse på arbejdet og får adgang til den nyeste viden på området.

### **Virksomheds- og forskningsdeltagelse**

Hygiejnisk design er en af hjørnestenene i fødevarerisikeringen. Hovedformålet med hygiejnisk design er at udforme procesudstyr til fødevarerindustrien så de sygdomsfremkaldende bakterier ikke danner kolonier i udstyret. EHEDG arbejder for at skabe dialog mellem myndigheder og virksomheder, og har blandt andet udarbejdet 38 retningslinjer for hygiejnisk design og en certificeringsordning, der kan dokumentere produktionsudstyrets hygiejniske egenskaber. Det er det danske Stålcenrum, der har arbejdet for at få etableret en dansk afdeling af EHEDG. Stålcenrum blev etableret af virksomheder og forskningsinstitutioner i 2005 for at danne netværk mellem producenter af procesudstyr på tværs af brancher og dermed skabe innovation i hele værdikæden.

"Synergimulighederne i en dansk afdeling af EHEDG er meget store", mener John Kold, Stålcentrums forretningsfører og formand for den komite, der udgør ledelsen af EHEDG Danmark. "Med oprettelsen af EHEDG Danmark er den danske fødevarerindustri blevet en del af verdens førende organisation for hygiejnisk design". Komiteen omfatter desuden repræsentanter fra Teknologisk Institut, GEA Liquid A/S, Christian Hansen A/S, Novozymes A/S, DTU Fødevarerinstitutionen, Grundfos A/S og Bilwinco A/S. Komiteens opgave er at prioritere opgaverne og lægge de overordnede planer, hvorefter der skal nedsættes arbejdsgrupper. EHEDG har 25 grupper, der arbejder med at forbedre hygiejnisk design inden for hver deres specialområde, fx smøring og pakninger. Ud over samarbejde med myndighederne står EHEDG Danmark over for fire andre hovedopgaver: Teams til evaluering af hygiejnisk design, formidling af kendskabet til mulighederne ved hygiejnisk design, evaluering af relevante danske uddannelser hvad angår hygiejnisk design samt udarbejdelse af forslag til videreuddannelse på området.

### **Myndighedssamarbejde om certificering**

"Vi håber især på et godt samarbejde med fødevarermyndighederne i Danmark og EU", siger John Kold, og henviser til et seminar, Stålcenrum afholdt den 25. marts i år, med titlen "Hygiejnisk Design og Vejen til Indflydelse". "På seminaret var Fødevarerstyrelsen positivt indstillet over for EHEDG, og vi ved, at hvis man har en god sag, er det nemmere at påvirke embedsmændene". Netop certificering er en af hovedsagerne for EHEDG: Selv om certificering er et lovkrav, er der mange virksomheder, der ikke er certificerede. Kravene om certificering virker ifølge Stålcentrums formand, Bjarne Darré, nemlig ofte som en barriere for de små og mellemstore virksomheder, idet de er ensbetydende med nye krav om sporbarhedssystemer og ekstern kontrol. "Certificering er vigtig for fødevarerisikeringen", påpeger John Kold. "Hvis vi er i stand til at få et godt myndighedssamarbejde om certificering, betyder det, at virksomhederne kan få dokumentation for at det udstyr, de leverer, er nemt at gøre og holde rent, hvilket vil betyde bedre sikkerhed og mindre behov for fødevarerkontrol og dermed færre udgifter for både virksomheder og fødevarermyndigheder".

### **Kontakt**

John Kold, email: john.kold@staaalcentrum.dk



Valg af overfladematerialer og omputersimulationer af hvordan flydende fødevarer bevæger sig gennem rør er blandt elementerne i hygiejnisk design.

### **FoodDTU's årskonference**

#### ***Sæt kryds i kalenderen ved den 30. september 2009***

Den 30. september holder FoodDTU den årlige konference som et led i at skabe dialog med vores interessenter. Vi er ved at sammensætte en spændende dag, så sæt allerede nu kryds i kalenderen. I år har konferencen fokus på aktuelle emner for fødevarerproducenter såsom automatisering, distribution og sikring af holdbarhed. Programmet bliver lagt på hjemmesiden efter ferien.

### **God sommer!**



FoodDTU ønsker alle en dejlig sommer og glæder os til at tage fat på Midt i Ugen igen efter en kort sommerpause. Næste nummer af Midt i Ugen udkommer onsdag den 5. august.