

Grundkursus i hygiejnisk design, med fokus på design af maskiner og udstyr



Tid – Sted

Den 12. og 13. september 2017
DTU Center for Hygiejnisk Design - DTU Fødevareinstituttet
Kemitorvet bygning 202, (lokale R8003)
2800 Kgs. Lyngby

Grundkursus i hygiejnisk design, med fokus på design af maskiner og udstyr.

Få grundlæggende viden om hygiejnisk design og anvend den i fremstillingen af udstyr, til at undgå fejlinvesteringer og sikre optimal rengøring.

På et to-dags grundkursus i hygiejnisk design kan erfarne ingeniører, teknikere og arkitekter indenfor udstyrsdesign, materiale, vedligehold, bygninger og lignende få solid viden om hygiejnisk design.

Designere og konstruktører vil efter kurset kunne udnytte hygiejnisk design både i fremstillingen af udstyr fra tegningsstadiet frem til slutafprøvningen 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.

Kurset foregår ved DTU Center for Hygiejnisk Design, DTU Fødevareinstituttet.

Centeret er som det eneste i Danmark et DANAK akkrediteret og EHEDG autoriseret testcenter, som certificerer efter European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) guidelines.

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 industripartnere.

Program

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

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

Kurset forudsætter kendskab til udstyr i fødevarerindustrien eller den bioteknologiske og farmaceutiske industri og gerne erfaring fra udviklings-, vedligeholds- og hygiejnesikringsopgaver i disse industrier.

Kurset er relevant for

Produktudviklere, konstruktører og salgskonsulenter hos producenter af maskiner og udstyr til procesindustrien og derudover rådgivende ingeniører, som designer procesanlæg samt teknikere, som deltager i vedligehold/tilpasning af procesudstyr.

Tekniske medarbejdere og produktionsmedarbejdere, der deltager i beslutninger om indkøb af maskiner og inventar, samt medarbejdere der har ansvar for ændring af anlæg eller på anden måde har medansvar for fødevarer-, farmaceutiske- og foderstofprodukternes sikkerhed og sundhed.

Tilmelding

Kurset afholdes i Lyngby over 2 dage og prisen for deltagelse er 9.500 kr. ex. moms.

Tilmelding registreres på: lihol@food.dtu.dk

Tilmelding senest den 31. august 2017 – ved afbud senere end den 1. september 2017, faktureres det fulde beløb.

For yderligere information kontakt Lissi Holm på telefon 45 25 25 58 eller e-mail lihol@food.dtu.dk

Program

Tirsdag 12. sep.		Oplægsholdere
08.30 – 09.00	Registrering og kaffe/te	
09.00 – 09.30	Kursus introduktion og deltagerpræsentation	
09.30 – 10.00	Hvad er hygiejnisk design?	Henrik Ebbe Fallesen, Testmanager DTU HDC
10.00 – 10.45	Lovgivning og guidelines	Alan Friis DTU Fødevareinstituttet, Tech4Bizz
10.45 – 11.15	Pakninger Konstruktionsmaterialer og polymerer	Henrik Ebbe Fallesen, Test manager DTU HDC
11.15 – 12.15	Svejsning af rustfrit stål Konstruktionsmateriale – rustfrit stål	Alan Friis DTU Fødevareinstituttet, Tech4Bizz
12.15 – 13.15	Frokost	
13.15 – 13.45	Hygiejnisk design af åbent procesudstyr	Henrik Ebbe Fallesen, Test manager DTU HDC
13.45 – 14.15	Hygiejnisk design af lukket procesudstyr	Alan Friis DTU Fødevareinstituttet, Tech4Bizz
14.15 – 14.45	EHEDG testmetoder	Henrik Ebbe Fallesen Test manager, DTU HDC
14.45 – 15.00	Pause	
15.00 – 15.45	Praktiske øvelser – Del I (I testcenter)	Henrik Ebbe Fallesen og Rene Thrane, DTU HDC

Program

Onsdag 13. sep.		Oplægsholdere
08.30 – 09.00	Kaffe/te	
09.00 – 09.10	Introduktion til EHEDG organisationen	Per Væggemose Nielsen, Formand, EHEDG Danmark
09.10 – 09.45	Grundlæggende industriel mikrobiologi	Per Væggemose Nielsen, Senior Microbiologist, Global PTA Chr. Hansen Natural Colors A/S
09.45 – 10.30	Fødevarekontaktmaterialer	Line Risom, Marianne Vest Boelt, Embedsdyrlæger, Fødevarestyrelsen
10.30 10.45	Pause	
10.45 – 11.15	Rengørings- og desinfektionsmidler Rengøring af procesudstyr	Kim Petersen Direktør, Food Safe A/S
11.15 – 11.45	Rengøring af procesudstyr	Kim Petersen Direktør, Food Safe A/S
11.45 – 12.45	Frokost	
12.45 – 13.30	Hygiejnisk integration & Zoning	Alan Friis DTU Fødevareinstituttet, Tech4Bizz
13.30 – 14.00	Case studie – Flow	
14.00 – 14.15	Pause	Henrik Ebbe Fallesen, Test manager DTU HDC Rene Thrane, DTU HDC
14.15 – 15.00	Praktiske øvelser – Del II (I testcenter)	Henrik Ebbe Fallesen, Test manager DTU HDC Rene Thrane, DTU HDC
15.00 – 15.30	Opsamling og kursusafslutning	