

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



Tid – Sted

Den 13. og 14. marts 2018
DTU Center for Hygiejnisk Design - DTU Fødevareinstituttet
Kemitorvet bygning 202,
Lokale Ly202-R1005.
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 1. marts 2018 – ved afbud senere end den 7. marts 2018, faktureres det fulde beløb.

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

DAG 1

08.30 **VELKOMMEN til DTU FØDEVAREINSTITUTTET** - Kaffe og Morgenmad

VELKOMST og DELTAGERPRÆSENTATION

Introduktion til programmet for 2 dages grundkursus i hygiejnisk design

UNDERVISERER.

Alan Friis, DTU Fødevareinstituttet, Tech4Bizz

Henrik Ebbe Fallesen, Testmanager DTU Center for Hygiejnisk Design

Line Risom, Fødevarestyrelsen

Carina Mørkhøj, Fødevarestyrelsen

Kim Petersen, Direktør Food Safe

Per Væggemose Nielsen, Senior Microbiologist, Chr. Hansen

Timothy Hobley, Lektor DTU Fødevareinstituttet

Lisbeth Truelstrup Hansen, Professor, DTU Fødevareinstituttet

Hvad er rammen for hygiejnisk design

Lovgivning og guidelines

Pakninger, konstruktionsmaterialer og polymerer

Konstruktionsmateriale - svejsning af rustfrit stål

Innovation- Undervisning og samarbejde med industrien



12.30 **Frokost**

13.30

Hygiejnisk design af åbent procesudstyr

Hygiejnisk design af lukket procesudstyr

EHEDG testmetoder

Praktiske øvelser – Del I - Gruppearbejde, hvor der arbejdes med iPads og foto

16.00 **Tak for idag**

8.30 **VELKOMMEN - Kaffe og Morgenmad**

Introduktion til EHEDG organisationen

Grundlæggende industriel mikrobiologi

Fødevarekontaktmaterialer

Rengørings- og desinfektionsmidler

Rengøring af procesudstyr

Mød en forsker - Undervisning og samarbejde med industrien



12.30 **Frokost**

13.00

Hygiejnisk integration & Zoning

Case studie – Flow

Praktiske øvelser – Del II (I testcenter)

15.30 **Opsamling og kursusafslutning**