



INVITATION

Hygiejnisk design til fødevarerindustrien

Kurset er for dig, som arbejder med hygiejnisk design i relation til konstruktion, leverance og installation eller på brugersiden med kvalitetssikring, vedligehold og specifikation af krav til leverandører.

Kursusudbytte

Deltagerne får indsigt i de væsentlige aspekter af hygiejnisk design med udgangspunkt i EU-lovgivning, harmoniserede standarder, guidelines og praktiske eksempler fra fødevarerindustriens hverdag.

Målet med kurset er at give deltagerne viden om hygiejnisk design og tilknyttede områder på et niveau, som gør at de kan medvirke til at forbedre udstyr, processer og procedurer i egen virksomhed.

Kurset har konkret fokus på:

- EU-lovgivning i form af Maskindirektivet, harmoniserede standarder fx DS/EN 1672-2+A1:2009
- Relevante forordninger for fødevarer kontaktmaterialer såsom 1935/2004 og 2023/2006 samt hvordan Fødevarestyrelsen arbejder med deres tilsyn.
- Hygiejnisk design inkl. eksempler fra EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) guidelines
- Kilder til kontaminering i fødevarerprocesser og specifikt problemstillinger hidrørende fra mikrobiologisk kontamination
- Rengøring i praksis med fokus på en risikobaseret tilgang til tilstrækkelig rengøring og metoder til validering

Teorien vil blive understøttet af praktiske eksempler og der vil være indlagt gruppearbejde på begge dage.

Indhold

- Rammen for hygiejnisk design
- Lovgivning, standarder og guidelines
- Grundlæggende mikrobiologi
- Hygiejnisk design af åbne systemer
- Hygiejnisk design af lukkede systemer
- Fødevarekontaktmaterialer
- Rustfrit stål som konstruktionsmateriale

Date

1. + 2. september 2020 (9-16)
FORCE Technology
Park Allé 345
2605 Brøndby

10. + 11. november 2020 (9-16)
FORCE Technology
Navervej 1
6600 Vejen

Pris

Deltagergebyr: 10.500 kr ex. moms (inkl. forplejning/excl. overnatning). Ved tilmelding af 3 eller flere deltagere fra samme virksomhed ydes der rabat.
Handouts leveres på kurset.

Tilmelding

[Tilmelding og praktiske oplysninger](#)

Yderligere oplysninger

Kurset eller dele heraf afholdes også som virksomhedstilpasset kursus. Virksomhedskurser kan afholdes på dansk eller engelsk.

Spørgsmål

Alan Friis
+45 42 62 70 64
alfr@force.dk

- Plast og gummi som konstruktionsmateriale
- Rengøring i praksis
- Hygiejnisk integration
- Rengøringsvalidering
- Introduktion til EHEDG, herunder testmetoder

Undervisere er Alan Friis og Annette Baltzer Larsen samt gæster fra Fødevarestyrelsen og Cleansafe.

PROGRAM DAG 1

Tid	Indhold
8.30 – 9.00	Morgenbrød og indskrivning
9.00 – 12.15	Rammen for hygiejnisk design Lovgivning, standarder og guidelines Pause Grundlæggende industriel mikrobiologi og risikovurdering Generelt hygiejnisk design Opgaveløsning i grupper
12.15 – 13.00	Frokost
13.00 – 16.00	Hygiejnisk design af åbne systemer Hygiejnisk design af lukkede systemer inkl flow Pause Øvelse Konstruktionsmaterialer introduktion alle materialer
16.00	Afslutning på dag 1

PROGRAM DAG 2

Tid	Indhold
8.30 – 9.00	Morgenbrød
9.00 – 12.00	Industriel case på hygiejnisk design Fødevare kontaktmaterialer Pause Konstruktionsmaterialer stål Konstruktionsmaterialer plast og gummi
12.00 – 12.45	Frokost
12.45 – 16.00	Rengøring i praksis Øvelse Pause Hygiejnisk integration & vedligehold Testmetoder Rengøringsvalidering
16.00	Afslutning på dag 2