

# Fødevarerikkerhed – Rustfrit Produktionsudstyr

R.8



Er hygiejneforholdene på en levnedsmiddelvirksomhed ikke tilfredsstillende, opstår problemer med produktkvaliteten. I værste fald kan der opstå fødevarerikkerhedsmæssige problemer.

## Kursusudbytte

Hygiejneforholdene i produktionsanlægget er i høj grad bestemt af driftsforholdene, herunder rengøringsprocesser og det hygiejniske design.

Det er vigtigt, at der ved projektering af anlægget eller ved udvidelser af eksisterende anlæg, tages stilling til materialespecifikationer, hvordan det ønskes at anlæggets "medfødte" korrosionsbestandighed skal være, samt hvordan svejsningerne skal være. Alt dette for at undgå, at der ved produktion sker en for kraftig og for hurtig dannelse af biofilm.

Biofilm vil altid dannes under produktionen, men er ovenstående forhold ikke optimeret vil dannelsen af biofilm blive for udtalt, og kontamineringen til produkterne vil derfor blive for kraftig. Herved vil de kvalitetsmæssige – eller fødevarerikkerhedsmæssige problemer kunne opstå.

## Indhold

Kursusdeltagerne vil erhverve en forståelse af:

- Faktorer, der er afgørende for hygiejneforholdene i produktionsanlæg
- Biofilmdannelse
- Mikrobiologiske, fysiske og kemiske risikofaktorer
- Hygiejnisk design af produktionsudstyr
- Optimering af CIP-procedurer mht. hygiejne og korrosion
- Validering af CIP-procedurer

## Målgruppe

Personer, der er ansvarlige for produktion, konstruktion og vedligehold

Personer, der er ansvarlige for HACCP og kvalitetsstyring

Ingeniører og tilsynsførende

Teknikere, værkførere og arbejdsledere

Faglærte med behov for opdateret viden

## Dato og sted

12.-13. november 2014

FORCE Technology  
Park Allé 345  
2605 Brøndby

## Pris

Kr. 9.500,00 ekskl. moms - inkl. forplejning og kursusmateriale

## Underviser

Konsulent Annette Baltzer Larsen, Mejerist og Mejeriingeniør, Projektleder Jan Elkjær Frantsen, Civilingeniør

# Program

## Dag 1

- 09.30** Indskrivning
- 09.45** Velkomst og introduktion
- 10.15** Mikroorganismers vækst
- 11.00** Hygiejnisk design
- 12.15** Frokost
- 13.00** Biofilm, grundlæggende
- 14.00** Materialekendskab og korrosionsforhold
- 15.00** Pause
- 15.15** Leveringsnormer og standarder, herunder kvalitetsbegrænsninger
- 15.45** Afrunding af dag 1
- 16.00** Tak for i dag

## Dag 2

- 09.00** Svejsning af rustfrit stål
- 09.50** Kemisk overfladebehandling
- 10.40** Pause
- 10.55** CIP
- 12.15** Frokost
- 13.00** HACCP og rengøringsvalidering
- 14.15** Case stories, Mikrobiologi
- 14.45** Pause
- 15.00** Case stories, Materialer og korrosion
- 15.30** Evaluering/afslutning
- 16.00** Tak for denne gang

Ret til ændringer i programmet forbeholdes

---

## Tilmelding

Du kan tilmelde dig kurset på [www.forcetechnology.com/da/Menu/Courses/Korrosion-materialeteknologi-kursus/](http://www.forcetechnology.com/da/Menu/Courses/Korrosion-materialeteknologi-kursus/) eller hos Jette Jacobsen på e-mail [jtj@force.dk](mailto:jtj@force.dk) eller tlf. 43 26 74 26.  
Der ydes 20% rabat på kursuspriisen ved tre eller flere deltagere fra samme firma.

### Tilmeldingsfrist

Senest 2 uger før kursusstart

### Yderligere information

Yderligere information om kurset kan fås hos

Konsulent Annette Baltzer Larsen, tlf. 76 96 16 46 (direkte)  
Civilingeniør Jan Elkjær Frantsen, tlf. 43 26 72 52 (direkte)

### E-mail service

Modtag nyheder om relevante kurser og arrangementer ved at tilmelde dig vores e-mail service på:  
[www.forcetechnology.com/courses/emailservice](http://www.forcetechnology.com/courses/emailservice)

FORCE Technology er blandt de førende teknologiske rådgivnings- og servicevirksomheder i Danmark og på det internationale marked. Vi tilbyder bl.a. services inden for:

Optimering af produktion og processer - Materialeanvendelse, -beskyttelse og analyse - Maritim teknologi - Integrity management Inspektion, prøvning, kalibrering, verifikation og certificering - Udnyttelse og udvikling af sensorteknologi - Optimering og udvikling af ledelsessystemer - Miljø- og energiteknik.