

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



Tid – Sted

Den 12 og 13. marts 2019

DTU Center for Hygiejnisk Design - DTU Fødevareinstituttet

Kemitorvet bygning 202

Lokale 1005

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 slutaftprøvningen 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 til Lissi Holm, lihol@food.dtu.dk

Tilmelding senest den 1. marts 2019 – ved afbud senere end den 3. marts 2019, 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

Der vil være registrering og morgenkaffe fra klokken 8.30

09.00 VELKOMST OG DELTAGERPRÆSENTATION

Rammen for hygiejnisk design

v/ Alan Friis, Testmanager, DTU Center for Hygiejnisk Design

Lovgivning, standarder og guidelines

v/ Alan Friis, Testmanager, DTU Center for Hygiejnisk Design

10.30 Pause

Hygiejnisk design af åbent procesudstyr

v/ Alan Friis, Testmanager, DTU Center for Hygiejnisk Design

Hygiejnisk design af lukket procesudstyr inkl. strømningsmekanik

v/ Alan Friis, Testmanager, DTU Center for Hygiejnisk Design



12.30 Frokost

13.30

Praktiske øvelser – Del I - Gruppearbejde, hvor der arbejdes med IPads og tegninger

14.30 Pause

Konstruktionsmaterialer - rustfrit stål inkl. Svejsning

v/ Alan Friis, Testmanager, DTU Center for Hygiejnisk Design

Konstruktionsmaterialer: elastomerer og polymerer (bl.a. pakninger)

v/ Alan Friis, Testmanager, DTU Center for Hygiejnisk Design

16.00 Tak for idag

DAG 2

Der vil være morgenkaffe fra klokken 8.00

08.30 *Introduktion til EHEDG og industriel case på hygiejnisk design*
v/ Per Væggemose Nielsen, Senior Microbiologist, Global PTA
Chr. Hansen Natural Colour A/S

Grundlæggende industriel mikrobiologi og risikovurdering
v/ Ole Mejhlholm, Teamleder, Corporate Quality, Royal Greenland A/S

Pause

Fødevarekontaktmaterialer
v/Line Risom, Fødevarestyrelsen

Rengøring i praksis
Rengøring af procesudstyr
v/ Kim Petersen, Direktør Food Safe

Panel debat



12.45 *Frokost*
13.30

Gåtur – DTU HDC – DTU Kemiteknik
Praktiske øvelser med konkret udstyr, gruppearbejde, hvor der tages foto til diskussion i plenum

Hygiejnisk integration & vedligehold
v/ Alan Friis, Testmanager, DTU Center for Hygiejnisk Design

EHEDG testmetode & andre test muligheder ved DTU Center for Hygiejnisk Design
v/ Alan Friis, Testmanager, DTU Center for Hygiejnisk Design

15.30 *Opsamling og kursusafslutning*

16.00 *Tak for denne gang*