

Invitation til temadag Fødevarerikkerhed og produktionsudstyr

Undgå alvorlige kvalitetsbrist i din fødevarerproduktion

Få værktøjer til at styre uden om de faldgruber, mange virksomheder havner i

På temadagen gennemgås, hvorfor det er vigtigt, at din virksomhed har styr på kravene til jeres produktionsanlæg. Herunder også, at materialespecifikationer er korrekte, og at der foregår kontrol af udførte ny- og ombygningsarbejder.

For at sikre en tilstrækkelig rengøring af et produktionsanlæg, er det et must, at anlægget er konstrueret efter hygiejniske principper. Det kan være helt umuligt at rengøre et produktionsanlæg, hvor hygiejnisk design ikke er tænkt ind i konstruktionen.

Er anlægget først taget i brug, er en optimal rengøringsprocedure nødvendig for, at dannelse af biofilm ikke bliver for udtalt, og at kontamineringen til produktet dermed bliver omfattende.

Tid: 28. maj 2013

Sted: FORCE Technology, Navervej 1, 6600 Vejen

Tilmelding: Annette Koch Petersen; akp@force.dk
Senest 3. maj 2013
Bindende tilmelding efter først-til-mølle-princip
Oplys:
Deltageres navne, tlf. nr. og e-mail adresse
Virksomhedens navn, adresse og CVR-nr.
samt faktureringsadresse
Evt. indkøbsordrenr.

Pris: 450,00 kr. excl. moms



Program:

- 09.00 – 09.30** **Registrering og morgenkaffe**
- 09.30 – 09.35** **Velkomst**
- 09.35 – 10.30** **Mikrobiologi og biofilm**
v/ konsulent Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology
Introduktion til biofilmens verden – hvad er det, levnedsmiddelvirksomheder kæmper imod? Er der en smule vand tilstede, vil dannelsen af biofilm foregå under produktion. Den vigtigste opgave er derfor at få stoppet produktionen i tide og få foretaget en tilstrækkelig rengøring. Herved undgås kvalitetsmæssige udfordringer.
- 10.30 – 11.30** **Hygiejnisk design af procesudstyr**
v/ post.doc. Mette Stenby, DTU
Er principper for hygiejnisk design ikke anvendt, kan procesudstyr være næsten umuligt at rengøre. Der tages kompromisser i konstruktionen af dagligdagens udstyr. Ved at kende og følge principper for hygiejnisk design kan rengøringen effektiviseres og risikoen for kontaminering af produktet minimeres.
- 11.30 – 12.00** **Produktionshygiejne**
v/ konsulent Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology
En god produktionshygiejne sikrer, at der ikke sker kontaminering til produkterne fra det omgivende produktionsmiljø.
- 12.00 – 13.00** **Frokost**
- 13.00 – 14.00** **Materialekendskab og korrosionsforhold**
v/civilingeniør Jan Elkjær Frantsen, FORCE Technology
Rustfrit stål er det dominerende materialevalg til produktionsudstyr i levnedsmiddelindustrien. Derfor er det vigtigt at have et kendskab til rustfrit stål - hvad kan det holde til og under hvilke forhold? Det er f.eks. et under, at rustfrit stål kan holde til den rengøringsprocedure, der anvendes i levnedsmiddelindustrien – redningen er den korte tid, hvor det udsættes for de ekstreme forhold.
- 14.00 – 14.30** **Optimering af rengøringsprocessen og rengøringsvalidering**
v/ konsulent Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology
En rengøring skal være optimeret i forhold til den produktion – og dermed den biofilmdannelse, der har været. Er rengøringstrinnet ikke optimeret, vil den efterfølgende desinfektion ikke give den ønskede effekt på drab af mikroorganismer.
En fyldestgørende rengøringsvalidering er ikke altid ligetil. Der er en del vigtige elementer, der bør inddrages i rengøringsvalideringen, for at den er fyldestgørende.
- 14.30 – 14.45** **Kaffe**
- 14.45 – 15.45** **Ny- eller ombygning – vigtige aspekter i relation til rustfrit produktionsudstyr**
v/ civilingeniør Jan Elkjær Frantsen, FORCE Technology
Hvilken rustfri ståltype vil være fornuftig at vælge, og hvilken overfladebehandling er den mest optimale til produktion af fødevarer? Er det nødvendigt at foretage kontrol af f.eks. udførte svejsninger – og hvordan ser korrekt udførte svejsninger så ud? Alle disse spørgsmål er særdeles relevante ved ny- og ombygninger af produktionsanlægget – bliv lidt klogere, og undgå, at der bliver overdraget et anlæg, der allerede har fejl og mangler.
- 15.45** **Evaluering og afslutning**
- 16.00** **Tak for i dag**

Yderligere oplysninger:

FORCE Technology, Konsulent, mejeriingeniør Annette Baltzer Larsen, tlf. 22697433, e-mail: abl@force.dk