

# Biofilm, rengøring og rengøringens betydning for fødevarerbranchen



## Hygiejnen – en ubetinget nødvendighed i fødevarerbranchen!

### Kursusudbytte

Rengøringsforholdene i en fødevarer virksomhed er en vigtig faktor i driften af virksomheden. Kvalitetsbrist af mikrobiologisk karakter er som oftest forårsaget af kontaminering af mikroorganismer fra biofilm til produkt.

Biofilm vil altid opbygges i produktionsanlægget under produktionen. Bliver dannelsen af biofilm for udtalt, vil kontamineringen blive for kraftig og dermed vil kvalitetsbrist opstå.

Hygiejnisk design er en meget vigtig parameter. Er der ikke anvendt hygiejnisk design, vil det være meget svært at gøre produktionsanlægget tilstrækkeligt rent. Som tjek på om rengøringen har været tilfredsstillende, er det vigtigt at udvælge de rigtige valideringsredskaber. Hermed kan der hurtigt gribes ind, og rengøringsproceduren kan ændres, inden brist i kvaliteten af produkterne opstår.

### Indhold

Kurset indledes med en grundlæggende introduktion omkring grundelementerne i hygiejneproblematikken:

- Hvorfor er hygiejnen så vigtig?
- Biofilmdannelse og dennes betydning for produktkvaliteten
- Vigtigheden af rengøringsprocessens udførelse, herunder også anvendelsen af forskellige kemikalier
- Hvad er forskellen på rengøring, desinfektion og sterilisering?
- Hvorledes udføres rengøringsvalidering?
- Vigtigheden af hygiejnisk design.

### Dato & Sted

12. marts 2013  
hos FORCE Technology,  
Navervej 1, 6600 Vejen

25. september 2013  
hos FORCE Technology,  
Park Allé 345, 2605 Brøndby

Kurset afholdes også som virksomhedstilpasset kursus

### Praktiske oplysninger

Se praktiske oplysninger på [www.forcetechnology.com](http://www.forcetechnology.com) under kurser

### Pris

DKK 4.500,00 inkl.  
kursusmateriale og forplejning.  
Ekskl. moms

### Undervisere

Virksomhedskonsulent fra  
FORCE Technology

# Program

---

- 09.00** Velkomst og introduktion
- 09.15** Vigtigheden af god hygiejne
- 09.45** Mikroorganismer i fødevarebranchen
- 10.30** Kaffepause
- 10.45** Biofilm i fødevarebranchen
- 11.40** Rengøring af åbent og lukket produktionsudstyr, del 1
- 12.15** Frokost
- 13.15** Rengøring af åbent og lukket produktionsudstyr, del 2
- 14.00** Validering af rengøringsprocessen
- 14.45** Kaffepause
- 15.00** Hygiejnisk design
- 15.30** Evaluering / afslutning
- 16.00** Tak for i dag

## Tilmelding

Senest 30 dage før kursets afholdelse til FORCE Technology, Vejen. Telefon 76 96 16 00, E-mail: [kursussys@force.dk](mailto:kursussys@force.dk)

### Yderligere information

Annette Koch Petersen: Tlf. 76 96 16 00 / E-mail: [akp@force.dk](mailto:akp@force.dk)