

CORSO DI

## HYGIENIC DESIGN

PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE IGIENICA DELLE APPARECCHIATURE ALIMENTARI (O DESTINATE AL SETTORE FARMACEUTICO O COSMETICO)

BUSINESS HOTEL Tonino Lamborghini  
Via Giardinetto, 6 - Collecchio, Parma

14 – 16 APRILE  
2015

**HYDES**  
HYGIENIC DESIGN STUDIO

### 01. INTRODUZIONE

La progettazione e costruzione igienica delle apparecchiature e degli stabilimenti - identificabile con il termine inglese "Hygienic Design" - è **uno dei principali requisiti che le imprese alimentari, farmaceutiche e cosmetiche devono implementare per garantire prodotti sicuri ed idonei**. Sia gli utilizzatori sia i costruttori devono conoscere nel dettaglio i criteri di progettazione igienica ed essere consapevoli del ruolo che essi hanno rispetto all'efficacia ed efficienza dei processi produttivi.

### 02. BACKGROUND

#### EHEDG

(European Hygienic Engineering and Design Group)

È IL PIÙ IMPORTANTE ORGANISMO MONDIALE PER QUANTO RIGUARDA L'HYGIENIC DESIGN

EHEDG sviluppa, tramite una rete internazionale di esperti, **linee guida pratiche di progettazione** e rappresenta **la più grande piattaforma di discussione su questi temi**, organizzando eventi divulgativi come conferenze e congressi in diversi paesi.



**EHEDG PROMUOVE UN PROGETTO FORMATIVO, TRAMITE IL GRUPPO DI LAVORO "TRAINING AND EDUCATION SUBGROUP".**

#### GIAMPAOLO BETTA

*Docente del corso*

è "Authorized Trainer" EHEDG e membro attivo del "Training and Education Subgroup".

### 03. HYGIENIC DESIGN: PERCHÈ?



Permette una gestione più certa e serena della sicurezza del prodotto.



Riduce i tempi di lavaggio, sanificazione e manutenzione, aumentando la disponibilità degli impianti.



Permette di soddisfare pienamente gli obblighi di legge Europei e Statunitensi.



Permette di ridurre i costi di lavaggio e sanificazione nonché per lo smaltimento dei reflui.



È coerente con gli obiettivi globali d'innovazione, efficientamento e sostenibilità.

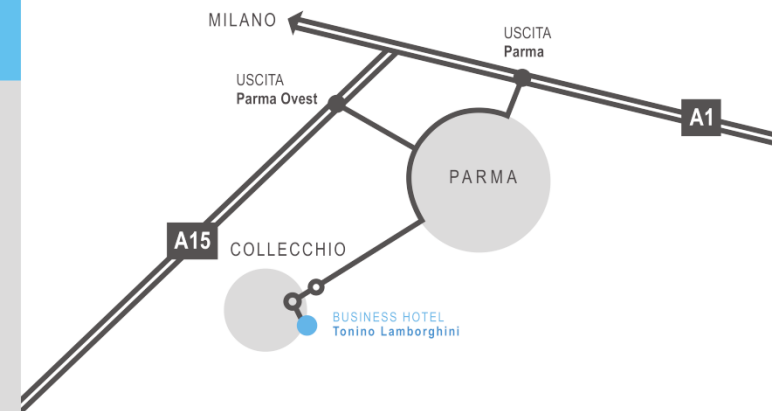
### 04. QUALI SONO I VANTAGGI?

#### PER GLI UTILIZZATORI

Migliorare l'efficienza dei processi, avendo contemporaneamente un controllo di processo più efficace e dunque una gestione della sicurezza del prodotto più lineare e serena.

#### PER I COSTRUTTORI

Essere in grado di fornire apparecchiature che possano soddisfare anche i clienti più esigenti in termini di sicurezza e che contemporaneamente abbiano costi di esercizio significativamente inferiori a quelle tradizionali



## 05. PROGRAMMA DEL CORSO

| PRIMO GIORNO  |  |
|---------------|--|
| 10:00 – 10:15 | Presentazione del corso  |
| 10:15 – 10:30 | Test preliminare   |
| 10:30 – 11:00 | Pericoli – Sicurezza ed idoneità del prodotto  |
| 11:00 – 11:15 | Concetti di base   |
| 11:15 – 11:30 | <i>Coffee break</i>  |
| 11:30 – 12:00 | Requisiti di legge per le apparecchiature, criteri generali di progettazione igienica            |
| 12:00 – 12:30 | Requisiti di legge per i materiali a contatto dichiarazioni di conformità al contatto alimentare |
| 12:30 – 13:00 | Documenti volontari, EHEDG Guidelines, Definizione di superficie a contatto con il prodotto      |
| 13:00 – 14:15 | <i>Pranzo</i>  |
| 14:15 – 15:00 | <b>Workshop 1</b>  |
| 15:00 – 15:45 | Lavaggio e sanificazione   |
| 15:45 – 16:30 | Criteri per la selezione dei materiali   |
| 16:30 – 17:00 | <i>Coffee break</i>  |
| 17:00 – 17:45 | <b>Workshop 2</b>  |
| 17:45 – 18:15 | Criteri di igiene applicati ad apparecchiature aperte  |

| SECONDO GIORNO |   |
|----------------|---|
| 09:15 – 09:30  | Ricapitolazione giorno precedente                           |
| 09:30 – 10:00  | Saldature igieniche   |
| 10:00 – 11:00  | Collegamenti statici smontabili igienici e tenute dinamiche |
| 11:00 – 11:15  | <i>Coffee break</i>   |
| 11:15 – 12:30  | Apparecchiature chiuse, valvole e pompe                     |
| 12:30 – 14:00  | <i>Pranzo</i>   |
| 14:00 – 15:00  | <b>Workshop 3</b>   |
| 15:00 – 15:40  | Principi di progettazione e layout di uno stabilimento      |
| 15:40 – 16:00  | <i>Coffee break</i>   |
| 16:00 – 16:40  | Layout e installazione delle apparecchiature                |
| 20:00          | <i>Cena ufficiale del corso</i>                             |

| TERZO GIORNO  |   |
|---------------|---|
| 09:15 – 09:30 | Ricapitolazione giorno precedente                                   |
| 09:30 – 10:00 | Lubrificanti nelle apparecchiature                                  |
| 10:00 – 10:30 | Aria nelle apparecchiature  |
| 10:30 – 10:50 | <i>Coffee break</i>   |
| 10:50 – 11:30 | <b>Workshop 4</b>   |
| 11:30 – 12:30 | Trattamenti termici   |
| 12:30 – 13:45 | <i>Pranzo</i>   |
| 13:45 – 14:30 | Confezionamento igienico e asettico                                 |
| 14:30 – 15:00 | Metodi sperimentali per valutazioni di igiene delle apparecchiature |
| 15:00 – 15:20 | <i>Coffee break</i>   |
| 15:20 – 16:00 | <b>Discussione plenaria e conclusioni</b>                           |
| 16.00 - 16.30 | Test di valutazione finale  |

## 06. MODALITÀ DEL CORSO

Il corso è **prevalentemente orientato alla pratica**. I fondamenti teorici sono dati in modo conciso e sempre connessi a casi reali. I 24 moduli proposti **coprono i più importanti aspetti dell'hygienic design** e includono sia lezioni frontali che esercitazioni su casi reali.

Il corso è di facile comprensione grazie all'ampio uso di **schemi, immagini e disegni realizzati ad hoc** per gli specifici scopi didattici. Vi verrà automatico applicare i principi mostrati alle vostre macchine o ai progetti che avete oggi sulla vostra scrivania.



## 07. DESTINATARI

Il corso è rivolto sia agli utilizzatori che ai costruttori di apparecchiature alimentari o destinate al settore farmaceutico e cosmetico, con particolare riferimento alle figure di **ingegneri, progettisti, disegnatori, tecnici commerciali e di assicurazione qualità**.

E' inoltre rivolto a **ispettori sanitari** che vogliono approfondire le proprie conoscenze sugli aspetti di igiene legati alla progettazione, costruzione ed uso delle macchine alimentari.

## 08. ATTESTATO

I partecipanti riceveranno un attestato di frequenza al termine del corso. Inoltre coloro che supereranno con successo il test finale verranno inseriti, se gradito, nella lista dei **"certified attendees"** pubblicata sul sito [www.ehedg.org](http://www.ehedg.org)

## 09. ISCRIZIONE E COSTO

Entro il **28 Febbraio 2015** per email a: [giampaolo.betta@gmail.com](mailto:giampaolo.betta@gmail.com)  
Il costo del corso è € 1.700 a persona ed include le dispense, i coffee break, i pranzi e la cena ufficiale del corso. Riduzioni per i membri EHEDG e nel caso di più partecipanti della stessa azienda.

**HYDES**  
HYGIENIC DESIGN STUDIO