



# EHEDG Advanced Course on Hygienic Design

## King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

The course provides knowledge and insight into the hygienic design of equipment and processes for the food, feed and pharmaceutical industry, to better fulfil the wishes of purchasers and retailers. These include minimising down time, maintenance, cleaning costs and environmental impact, but also efficient cleaning, optimal product safety and constant product quality. The design should comply with present legislation and standards, but can also anticipate future changes.



### Trainers: EHEDG Authorized Trainer (ประจำประเทศไทย)



#### รศ. ดร. นวภัทรา หนูภาค

- ประธานโครงการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร



#### รศ. ดร. ทวีพล ชื้อสัตย์

- ประธานร่วม โครงการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมการวัดคุม



#### ผศ. ดร. เจษฎา ชัยโณม

- คณะกรรมการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร



#### ดร. วรปัญญา สุธานุภาพุฒิ

- คณะกรรมการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- Food and Beverage Processing Consultant

## กำหนดการ (บรรยายเป็นภาษาไทย)

### วันที่ 1

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 09.20	Welcome to KMITL & EHEDG introduction	Navaphattra Nunak
09.20 – 10.30	Hazards in Hygienic Processing	Navaphattra Nunak
10.30 – 10.45	Coffee Break	
10.45 – 12.00	Hygienic Design Criteria	Taweepol Suesut
12.00 – 13.00	Lunch	
13.00 – 14.20	Materials of Construction and Corrosion	Jedsada Chaishome
14.20 – 14.30	Coffee Break	
14.30 – 15.50	Static Seals and Couplings+ Case studies	Worapanya Suthanupaphwut
15.50 – 16.00	Coffee Break	
16.00 – 17.00	Pumps and Homogenizers	Worapanya Suthanupaphwut
17.00 – 17.15	Coffee Break	
17.15 - 18.30	Case studies on equipment & Discussion	

### วันที่ 2

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 10.30	Chemical Surface Treatment + Case studies	Jedsada Chaishome
10.30 – 10.40	Coffee Break	
10.40 – 12.00	Valves	Worapanya Suthanupaphwut
12.00 – 13.00	Lunch	
13.00 – 14.20	Hygienic Welding and Inspection	Jedsada Chaishome
14.20 – 14.30	Coffee Break	
14.30 – 15.00	Case studies on Equipment	
15.00 – 15.10	Coffee Break	
15.10 – 16.30	CIP Installations	Worapanya Suthanupaphwut
16.30 – 16.40	Coffee Break	
16.40 - 18.30	Case studies & Discussion Forum	

### วันที่ 3

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 9.50	Maintenance and Installation	Taweepol Suesut
09.50 – 10.05	Coffee Break	
10.05 – 11.30	Cleaning and Disinfection	Worapanya Suthanupaphwut
11.30 – 12.00	Case Studies	
12.00 – 13.00	Lunch	
13.00 – 14.45	Case studies presentation	
14.45 – 15.00	Coffee Break	
15.00 -	Participants EHEDG Advanced Course on Hygienic Design -Final exam	
	Questionnaire	

## Certificate

Certificate will be provided after the final exam

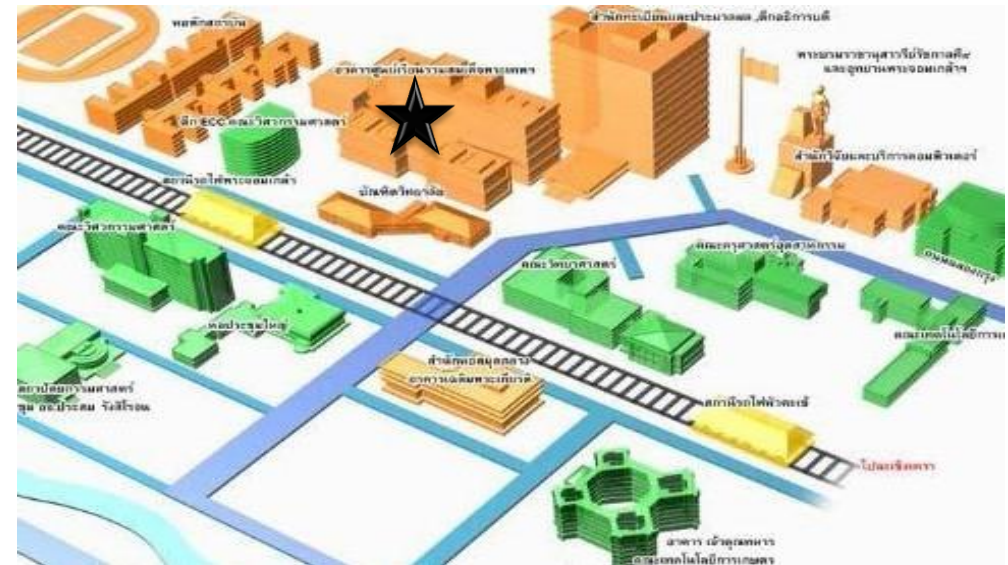
## Target Group

ผู้ที่ผ่านการอบรมหลักสูตร EHEDG Hygienic Design Fundamentals Course

## แบบลงทะเบียน



## สถานที่จัดการอบรม



### อาคารเรียน 12 ชั้น

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

## รายละเอียดเพิ่มเติม

โทร 082-083-5249

Facebook: <http://www.facebook.com/ehedgthailand>

E-mail : [ehedgthailand@gmail.com](mailto:ehedgthailand@gmail.com)



Line ID : ehthailand

ราคา (3 วัน) : 30,000 บาท\*

ส่วนลด 10% สำหรับ สมาชิก EHEDG ประเภทบริษัท

# Highlight topics

- ✓ **Hazards in Hygienic Processing**
- ✓ **Hygienic Design Criteria**
- ✓ **Materials of Construction and Corrosion**
- ✓ **Static Seals and Couplings**
- ✓ **Pumps and Homogenizers**
- ✓ **Case studies on equipment & Discussion**
- ✓ **Chemical Surface Treatment**
- ✓ **Hygienic Valves**
- ✓ **Hygienic Welding and Inspection**
- ✓ **CIP Installations**
- ✓ **Maintenance and Installation**
- ✓ **Cleaning and Disinfection**