

Hygienic Design Grundkurs

12. - 14. März 2019
Freising-Weihenstephan

**EHEDG Grundlagen rund um
das Thema Hygienic Design**

- Gesetzliche Anforderungen
- Werkstoffe
- Reinigung
- Konstruktionsdetails
- Prozessumfeld
- Workshop



Hygienic Design
Weihenstephan | Akademie

Hygienic Design Grundkurs

12. bis 14. März 2019

Hygienic Design – reinigungsgerechte Gestaltung von Komponenten und Anlagen:

- Was bedeutet „Hygienic Design“ und was heißt „Reinigbarkeit“? Ist das dasselbe?
- Sind die Anforderungen für alle Produkte gleich?
- Müssen die Hygienic Design Kriterien erfüllen werden, auch wenn das Produkt bereits verpackt ist?
- Welche Verbindung setze ich wann ein; Schweißen versus Flansch?
- Welche Materialien darf ich einsetzen?
- Welche Pumpen und Ventile brauche ich?
- Wie reinige ich mit einer CIP-Anlage?
- Wie passe ich meine Produktionsprozesse richtig an?

Seminarziele

In diesem Seminar lernen Sie die hygiene-relevanten Bereiche einer Produktionsanlage zu identifizieren und mögliche Kontaminationsrisiken zu bestimmen. Sie erfahren die rechtlichen und mikrobiologischen Grundlagen und lernen Testmethoden und deren Interpretation kennen. Sie erhalten einen vertieften Einblick in die reinigungsgerechte Gestaltung von Schweiß- und Flanschverbindungen sowie prozessuale und konstruktive Lösungen zu den Risikobereichen kennen, die für die Bewertung von Produktionsanlagen eine wichtige Rolle spielen. Schließlich werden angrenzende Bereiche wie Produktionsumfeld und Kosteneffizienz erläutert, so dass Sie in der Lage sind sowohl von maschinenbaulicher Seite als auch aus lebensmittelproduzierender Sichtweise reinigungsgerechte Maschinen und Prozesse zu bewerten.

Zielgruppe

- Hersteller von Komponenten (Behälter, Sensoren, Pumpen, Ventile, ...), Maschinen und Anlagen für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie und Bioverfahrenstechnik
- Hersteller von Lebensmittel aller Branchen
- Ingenieur- und Beratungsbüros, Zulieferindustrie
- Mitarbeiter und Führungskräfte aus Produktion, Technik, Vertrieb, Konstruktion, Instandhaltung, Qualitätssicherung, Einkauf und Controlling

Referenten

Dr. Jürgen Hofmann
Hygienic Design Weihenstephan

Dr. Franz Mader
Hygienic Design Weihenstephan

Achim Zeidler
Forschungszentrum Weihenstephan, TUM

Termin

12. bis 14. März 2018

Dienstag, 12. März 2019

Registrierung ab 9.30 Uhr
Veranstaltung 10.00 Uhr bis 17.30 Uhr
Abendessen ab 19.00 Uhr

Mittwoch, 13. März 2019

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 18.00 Uhr
Abendessen ab 19.00 Uhr

Donnerstag, 14. März 2019

Veranstaltung 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Ort

Technische Universität München, Weihenstephan
Hörsaal O18
Maximus-von-Imhof-Forum 2, D-85354 Freising

Teilnehmergebühr

Teilnehmergebühr: EUR 1.690,-

Frühbucher Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 11.01.2019

Teilnehmergebühr: EUR 1352,00

Exklusiv für EHEDG-Mitglieder Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 08.03.2019

Teilnehmergebühr: EUR 1.352,00

Anmeldung und Zahlung

Ab dem 09. März 2019 und vor Ort ist keine Anmeldung mehr möglich.

Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. MwSt. und schließen drei Mittagessen, Getränke während der Veranstaltung und in den Pausen sowie zwei Abendveranstaltungen ein. Die Zahlung hat nach Erhalt der Rechnung zu erfolgen.

Alle weiteren Informationen zum Grundkurs Hygienic Design sowie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen entnehmen Sie bitte dem Internet.

Die Anmeldung ist unter www.hd-weihenstephan.de in der Rubrik Akademie möglich.

Partner



**Forschungszentrum
Weihenstephan
für Brau- und
Lebensmittelqualität
der Technischen
Universität München**

Dienstleistungspartner für Brauereien, Mälzereien, AfG-Betriebe und Zulieferindustrie

Analytik – Beratung – Forschung – Hygienic Design



Zum Netzwerk der EHEDG gehören eine große Anzahl an internationalen Experten aus der Lebensmittelindustrie sowie dem Maschinen- und Anlagenbau ebenso wie Wissenschaftler und Behörden-Fachleute. Leistungen: Leitlinien, Zertifizierungen, Seminare und vieles mehr (www.ehedg.de)

Programmablauf

1. Veranstaltungstag: Dienstag, 12. März 2019

10.00 Uhr bis 10.15 Uhr

Begrüßung

Dr. J. Hofmann

10.15 Uhr bis 11.00 Uhr

Einleitung Hygienic Design

Dr. F. Mader

- Definition Hygienic Design
- Konstruktionsgrundlagen

11.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Rechtliche Grundlagen und Risikoanalyse bei Maschinen

Dr. J. Hofmann

- Gesetze und Verordnungen
- EU und weltweit
- Gefährdungsbeurteilung und Risikoanalyse

12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.30 Uhr bis 14.15 Uhr

Gefährdungen in der Lebensmittelherstellung

Dr. F. Mader

- Fremdkörper
- Mikroorganismen
- Chemikalien

14.15 Uhr bis 15.15 Uhr

EHEDG Testmethoden und deren Zertifikate

Dr. J. Hofmann

- Reinigungstest, Aseptiktests
- Zertifizierungsschema
- Testdurchführung

15.15 Uhr bis 15.45 Uhr

Kaffeepause

15.45 Uhr bis 16.30 Uhr

Strömungsmechanik

Dr. J. Hofmann

- Grundlagen und Effizienz der Reinigung
- Rohrleitungsströmung

16.30 Uhr bis 17.30 Uhr

Reinigung und Desinfektion

Dr. F. Mader

- Mittel und deren Wirkung

ab 19.00 Uhr

Abendessen im Gasthaus Huber Weißbräu

Sie sind recht herzlich eingeladen.



2. Veranstaltungstag: Mittwoch, 13. März 2019

08.30 Uhr bis 09.30 Uhr

CIP-Reinigung und Behälterreinigung

Dr. F. Mader

- CIP-Reinigungsanlagen
- CIP-Reinigung von Anlagen und Behältern
- Sprühdüsen

09.30 Uhr bis 10.15 Uhr

Werkstoff Edelstahl

Dr. J. Hofmann

- Anwendung von Edelstahl
- Oberflächenbearbeitungsverfahren

10.15 Uhr bis 10.45 Uhr

Kaffeepause

10.45 Uhr bis 11.30 Uhr

Kunststoffe und Elastomere

Dr. J. Hofmann

- Anwendungsbereiche
- Gefahren für die Produktsicherheit
- Beständigkeit

11.30 Uhr bis 12.15 Uhr

Schweißen von Edelstahl

Dr. F. Mader

- Anforderungen an hygienisches Schweißen
- SOP Schweißen

12.15 Uhr bis 13.15 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.15 Uhr bis 14.00 Uhr

Statische Dichtungsgestaltung

Dr. J. Hofmann

- CIP fähige Verbindungstechnik
- Rohrleitungsverbindungen
- Besichtigung Ausstellung

14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Ventile

Dr. F. Mader

- Konstruktionsanforderungen bei Ventilen
- Workshop
- Besichtigung Ausstellung

15.00 Uhr bis 15.30 Uhr

Kaffeepause

15.30 Uhr bis 16.15 Uhr

Pumpen und dynamische Dichtungen

Dr. J. Hofmann

- Einbau von Gleitringdichtungen
- Konstruktionsanforderungen bei Pumpen
- Besichtigung Ausstellung

16.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Rohrleitungen und Sensoren

Dr. F. Mader

- Fehler bei Rohrleitungen
- Reinigungsgerechte Einbindung von Sensoren
- Besichtigung Ausstellung

17.00 Uhr bis 17.30 Uhr

Führung durch EHEDG Testinstitut

ab 19.00 Uhr

Abendessen im Bräustüberl Weihenstephan

Sie sind recht herzlich eingeladen.

3. Veranstaltungstag: Donnerstag, 14. März 2019

08.30 Uhr bis 10.45 Uhr

Workshop: Erörterung hygienischer Problemstellen anhand beispielhafter Anlagen im Technikum und anschließende Diskussion

Alle Referenten



10.45 Uhr bis 11.00 Uhr

Kaffeepause

11.00 Uhr bis 11.30 Uhr

Aseptik / Steriltechnik

Dr. F. Mader

- Besondere Anforderungen für Maschinen in aseptischen Anlagen

11.30 Uhr bis 12.00 Uhr

Maschinen in trockenen Prozessen

Dr. J. Hofmann

- Besonderheiten bei trockener Reinigung
- Komponenten in trockenen Prozessen

12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Maschinen in offenen Prozessen

Dr. J. Hofmann

- allgemeine Konstruktionsanforderungen
- produktberührter Bereich
- Transportbänder

14.00 Uhr bis 14.45 Uhr

Hygienic Design Engineering

Dr. F. Mader

- Projektmanagement
- Total Cost of Ownership und OEE
- HDW Certified System

14.45 Uhr bis 15.00 Uhr

Kaffeepause

15.00 Uhr bis 15.45 Uhr

Abschlusstest (freiwillig)

- Voraussetzung für die Listung auf der EHEDG Website

15.45 Uhr bis 16.30 Uhr

Produktionsraumgestaltung

Dr. F. Mader

- Raumordnung und Zonen
- Anforderungen an Böden, Wände
- aktuelle EHEDG Guideline Nr. 44

16.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Abschlussdiskussion

- Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Hygienic Design Weihenstephan Consulting ist ihr kompetenter Partner in der Food- und Beverage-Industrie.

Unser Spektrum umfasst Hygienic Design Training, Beratung und Qualifizierung von Bauteilen, Maschinen und Anlagen sowie Produktionsprozesse und dem Betriebsumfeld.

Hygienic Design Weihenstephan

Design

- Hygienic Design Begutachtung von Bauteilen und Risikobewertung
- Beratung zur konstruktiven Gestaltung von Bauteilen, Komponenten und Anlagen unter Berücksichtigung der Reinigbarkeit
- Produkt-Risikoanalyse

Engineering

- Gesamtplanungen von Prozess- und Produktions- und Abfüllanlagen
- Risikoanalysen
- Projektbegleitung
- Qualitätssicherung

Systems

- Begutachtung und Bewertung von Anlagen und Prozessen
- Anlagenqualifizierung und Leistungstests
- Risikoanalyse von Produktionsprozessen
- Anlagenzertifizierung - Scoring



Hygienic Design
Line Qualification

www.hygienic-design-consulting.de

hygienic design

Einladung zur Hygienic Design Community

Die Kommunikationsplattform Hygienic Design steht in den Startlöchern. Bald geht es los! Die derzeitige Informationsverbreitung über Newsletter wird sich ändern. Viel mehr Informationen, spannende Themen und umfassende Berichterstattung finden Sie zukünftig in der Hygienic Design Community. Seien Sie gespannt. Weitere Informationen folgen. https://www.x4com.de/hd_community