

# Doc. 8 Guideline Training Version 2018

## Hygienic Design Principles

21. Mai 2019  
Freising

Hygienic Design Prinzipien  
der aktuellen Leitlinie

- Anwendungsbereich
- Definitionen
- Konstruktionswerkstoffe
- Konstruktionsprinzipien
- Hygienic Design Qualifizierung

## EHEDG Guideline Training – Doc. 8 Version 2018

21. Mai 2019

### Hygienic Design Principles

Im März 2018 wurde die dritte, aktualisierte Fassung der EHEDG Leitlinie Nr. 8 veröffentlicht. Sie wurde auf die heutigen Anforderungen der Industrie angepasst und zeigt das aktuelle Verständnis von Hygienic Design.

#### Neuerungen:

- Definition des Begriffes Hygienic Design
- Erweiterte Gefährdungsanalyse
- Darstellung der Hygienic Design Qualifizierung

Guideline 8, 2018, beschreibt die Grundsätze für die reinigungsgerechte Gestaltung von Anlagen und Fabriken zur Lebensmittelherstellung. Das Ziel der Anwendung der Hygienic Design Prinzipien ist die sichere Produktion von Lebensmitteln. Bauteile, Maschinen und Fabriken mit geringer Umsetzung von Hygienic Design sind schwer zu reinigen und das Risiko für die Kontamination der Lebensmittel ist als (extrem) hoch zu bewerten.

Es werden die Grundsätze des Hygienic Designs beschrieben, die bei der Entwicklung und dem Bau von Anlagen und Fabriken zur Herstellung von Lebensmitteln einzuhalten sind. Es werden Prinzipien zu Design, Konstruktion und Installation aufgezeigt, damit die Lebensmittelsicherheit und -qualität nicht beeinträchtigt wird. Diese Konstruktionsregeln gelten für offene und geschlossene Produktionsanlagen sowie das Prozessumfeld, die nass oder trocken gereinigt werden. Die Leitlinie Nr. 8 wird als Grundlage für die Bewertung des Hygienic Designs innerhalb des EHEDG-Zertifizierungsprogramms für Komponenten verwendet.

**Ziel** dieser eintägigen Veranstaltung ist es, die Inhalte dieser neuen Leitlinie zu verstehen und anzuwenden. Die Leitlinie wird ausführlich kommentiert, so dass korrekte Rückschlüsse zu den geforderten Aspekten gezogen werden können. Die Inhalte werden anhand von zahlreichen Beispielen vertieft und sind auf die tägliche Praxis übertragbar.

#### Zielgruppe

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

#### Referenten

##### Dr. Jürgen Hofmann

Hygienic Design Weihenstephan

Mitautor der Leitlinie Nr. 8 und autorisierter Trainer der EHEDG

##### Dr. Franz Mader

Hygienic Design Weihenstephan

autorisierter Trainer der EHEDG

#### Termin

**Dienstag, 21. Mai 2019**

Registrierung ab 8.00 Uhr

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 17.00 Uhr

#### Ort

Viva Vita

Integrationsprojekt Freising gGmbH

Gartenstr. 57

85354 Freising

#### Teilnehmergebühren

Teilnehmergebühr: EUR 690,-

#### Frühbucher Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 31.12.2018

Teilnehmergebühr: EUR 552,00

#### Exklusiv für EHEDG-Mitglieder Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 17.05.2019

Teilnehmergebühr: EUR 552,00

#### Anmeldung und Zahlung

Ab dem 18. Mai 2019 und vor Ort ist keine Anmeldung mehr möglich.

Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt. und schließen ein Mittagessen und Getränke während der Veranstaltung und in den Pausen ein. Die Zahlung hat nach Erhalt der Rechnung zu erfolgen.

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

Die Anmeldung ist unter: [www.hd-weihenstephan.de](http://www.hd-weihenstephan.de) in der Rubrik Akademie möglich.

#### Partner



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](http://www.ehedg.de))



[www.hd-weihenstephan.de](http://www.hd-weihenstephan.de)

## Programmablauf

21. Mai 2019

08.30 Uhr bis 09.00 Uhr

### **EHEDG und ihre Guidelines**

- EHEDG - Aufbau und Organisation
- Ziele und Aufgaben
- Guidelineentwicklung
- Systematik der Guidelines

09.00 Uhr bis 09.30 Uhr

### **Doc. 8 und EHEDG Definitionen**

- Anwendungsbereich
- Erläuterung von Fachbegriffen
- Unterschiede zur alten Fassung

09.30 Uhr bis 10.30 Uhr

### **Funktionelle Eigenschaften von Maschinen**

- Reinigbarkeit
- Vermeidung von mikrobiologischen Kontaminationen
- Vermeidung von chemischen Kontaminationen
- Vermeidung von Fremdkörpern
- Neue erweiterte Gefährdungsanalyse

10.30 Uhr bis 11.00 Uhr

### **Kaffeepause**

11.00 Uhr bis 12.00 Uhr

### **Konstruktionswerkstoffe**

- Metalle
- Kunststoffe und Elastomere
- Schmierstoffe
- Sonstige Werkstoffe



12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

### **Mittagspause**

13.00 Uhr bis 14.00 Uhr

### **Hygienic Design Konstruktionsanforderungen**

- Oberflächen und Geometrie
- Schweißen
- Selbsttätige Entleerung
- Installation

14.00 Uhr bis 14.30 Uhr

### **Kaffeepause**

14.30 Uhr bis 15.30 Uhr

### **Tests und Zertifizierung**

- EHEDG Testmethoden
- EHEDG Zertifizierungen
- Hygienic Design Risikoanalyse

15.30 Uhr bis 16.30 Uhr

### **Workshop Design Qualifizierung**

- Gruppenarbeit
- Vertiefung der Lerninhalte
- Umsetzung und Training der neuen Hygienic Design Prinzipien

16.30 Uhr bis 17.00 Uhr

### **Abschlussdiskussion**

