

CORSO DI

HYGIENIC DESIGN

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

CDH Hotel Villa Ducale

Viale Europa 81 - Angolo Via del Popolo
43122 Parma - Italy

28-29-30 MARZO 2017

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 SVILUPPA MATERIALE PER LA FORMAZIONE STANDARDIZZATO TRAMITE IL GRUPPO DI LAVORO "TRAINING AND EDUCATION WORKING GROUP".

GIAMPAOLO BETTA
Docente del corso

"Authorized Trainer" EHEDG

03. HYGIENIC DESIGN: PERCHÈ?

-  Permette una gestione più certa e serena della sicurezza del prodotto.
-  Riduce i tempi di lavaggio, disinfezione e manutenzione, aumentando la disponibilità degli impianti.
-  Permette di ridurre i costi di lavaggio e disinfezione nonché per lo smaltimento dei reflui.
-  Permette di soddisfare pienamente gli obblighi di legge Europei e Statunitensi.
-  È coerente con gli obiettivi globali '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	Workshop 1
15:00 – 15:45	Lavaggio e disinfezione
15:45 – 16:30	Criteri per la selezione dei materiali
16:30 – 17:00	<i>Coffee break</i>
17:00 – 17:45	Workshop 2
17:45 – 18:15	Criteri di igiene applicati ad apparecchiature aperte

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.

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	Workshop 3
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>

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 vogliano 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**.

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	Workshop 4
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	Discussione plenaria e conclusioni
16:00 - 16:30	Test di valutazione finale

ISCRIZIONE E COSTO

Entro il **15 febbraio 2017** per email a:

giampaolo.betta@gmail.com

Il costo del corso è € 1.870 + IVA a persona ed include le dispense, i coffee break, i pranzi e la cena ufficiale del corso.

Riduzione per i membri EHEDG e nel caso di più partecipanti della stessa azienda.

I posti sono limitati e verranno assegnati in ordine di iscrizione.

Altre informazioni su www.ehedg.org

Sede del corso: Hotel Villa Ducale
Viale Europa 81, Parma – [visualizza mappa](#)