

Hygienic Design Grundkurs

12. - 14. Juni 2018

Hochschule Hannover

Grundlagen und Vertiefung

- Gesetzliches Umfeld
- Werkstoffe
- Reinigung
- Schweißen
- Armaturen
- Anforderungen an Bauteile
- Engineering
- Prozesse
- Workshop



Hygienic Design
Weihenstephan | Akademie

Hygienic Design Grundkurs

12. bis 14. Juni 2018

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

Trainer

Dr. Jürgen Hofmann
Hygienic Design Weihenstephan

Dr. Franz Mader
Hygienic Design Weihenstephan

Prof. Dr.-Ing. Britta Rademacher
Hochschule Hannover

Prof. Dr.-Ing. Saskia Schwermann
Hochschule Hannover

Termin

Dienstag, 12. Juni 2018

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

Mittwoch, 13. Juni 2018

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 17.30 Uhr
Abendessen ab 19.00 Uhr

Donnerstag, 14. Juni 2018

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Ort

Hochschule Hannover
Fakultät II - Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik
Heisterbergallee 12, 30453 Hannover

Teilnehmergebühren

Teilnehmergebühr: EUR 1.690,-

Frühbucher **Rabatt von 20%**

bei einer Registrierung bis 12.03.2018

Teilnehmergebühr: EUR 1.352,-

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

bei einer Registrierung bis 08.06.2018

Teilnehmergebühr: EUR 1.352,-

Anmeldung und Zahlung

Ab dem 09. Juni 2018 und vor Ort ist keine Anmeldung mehr möglich.

Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt. und schließen drei Mittagessen und Getränke während der Veranstaltung und in den Pausen ein, ebenso zwei Abendveranstaltungen. 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



Hochschule Hannover
Rund 10.000 Studierende profitieren von den vielseitigen Chancen, die ein Studium an der Hochschule Hannover bietet. International ausgerichtet und regional verankert, bietet die Hochschule ein außerordentlich breit aufgestelltes Fächerspektrum von Ingenieur-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften. Am Standort Ahlem studieren ca. 330 junge Leute. Seit 50 Jahren ist der Standort bundesweit bekannt für die Ausbildung von Ingenieuren für die Milchindustrie. Außerdem werden die Studiengänge Lebensmittelverpackungstechnologie sowie Technologie Nachwachsender Rohstoffe angeboten.



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

Dienstag, 12. Juni 2018

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 Teil 1

Dr. J. Hofmann

- EU Maschinenrichtlinie
- Normen und Organisationen
- Gefährdungsbeurteilung nach ISO 14159

12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.00 Uhr bis 13.30 Uhr

Rechtliche Grundlagen und Risikoanalyse bei Maschinen Teil 2

Dr. J. Hofmann

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

Reinigung und Desinfektion

Dr. F. Mader

- Reinigungsprinzipien
- Schmutz und Abreinigung

16.30 Uhr bis 17.30 Uhr

CIP-Reinigung, Behälterreinigung und open plant cleaning

Dr. F. Mader

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

ab 19.00 Uhr

Abendessen im Restaurant & Hausbrauerei Meiers Lebenslust

Sie sind recht herzlich eingeladen.

Mittwoch, 13. Juni 2018

08.30 Uhr bis 09.45 Uhr

Konstruktionswerkstoffe

Dr. J. Hofmann

- Einsatz von Edelstahl, Kunststoffen und Elastomeren
- Oberflächenbearbeitungsverfahren
- Korrosion
- Zulassungen für Werkstoffe

09.45 Uhr bis 10.30 Uhr

Schweißen von Edelstahl

Dr. F. Mader

- Anforderungen an hygienisches Schweißen
- EHEDG Guideline Nr. 9 und 35

10.30 Uhr bis 11.00 Uhr

Kaffeepause

11.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Statische Dichtungsgestaltung

Dr. J. Hofmann

- CIP fähige Verbindungstechnik
- Rohrleitungsverbindungen
- Workshop

12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Optimierung von Erhitzungsprozessen am Beispiel von Milchprodukten

Prof. Dr.-Ing. Britta Rademacher

- Beschreibung von mikrobiologischen und chemischen Effekten
- Kontinuierliche vs. diskontinuierliche Verfahren
- Biofilmbildung: Standzeit vs. Energieeffizienz

14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Laborbesichtigung und Kaffeepause

15.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Pumpen und dynamische Dichtungen

Dr. F. Mader

- Einbau von Gleitringdichtungen
- Konstruktionsanforderungen bei Pumpen
- Workshop

16.00 Uhr bis 16.15 Uhr

Kaffeepause

16.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Ventile

Dr. J. Hofmann

- Konstruktionsanforderungen bei Ventilen
- Einsatz von Ventilen
- Workshop

ab 19.00 Uhr

Abendessen im Restaurant bell'ARTE

Sie sind recht herzlich eingeladen.

Programmablauf

Donnerstag, 14. Juni 2018

08.30 Uhr bis 09.45 Uhr

Prozessstandards in der Verarbeitung von flüssigen Lebensmitteln

Prof. Dr.-Ing. Saskia Schwermann

- Was sind Prozessstandards?
- Beispiele zu Standard, Clean, Ultra-Clean und Aseptik
- Sterilisation von Rohrleitungen und Tanks
- Sterilluftüberlagerung von Rohrleitungen und Tanks

09.45 Uhr bis 10.30 Uhr

Rohrleitungen und Sensoren

Dr. F. Mader

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

10.30 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

Dr. J. Hofmann

- 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