

## Programmablauf

**Dienstag, 19. 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, 20. 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, 21. 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](http://www.hygienic-design-consulting.de)