

Hygienic Design

CIP-Reinigung

20./21. September 2017

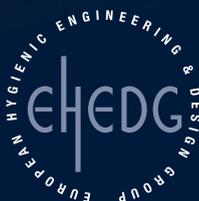
Hochschule

Albstadt-Sigmaringen

Sigmaringen

CIP-Reinigung von Rohrleitungen und Behältern

- Sustainability
- Strömungsmechanik
- Regelwerke und Gefährdungsbeurteilung
- Behälterreinigung
- Wasseraufbereitung für CIP
- Werkstoffe und Korrosion
- Validierung
- CIP-Anlagenauslegung
- Reinigungsmittel



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt Sigmaringen University



Hygienic Design
Weihenstephan | Akademie

Hygienic Design Training

20. bis 21. September 2017

Teil I: CIP-Reinigung von Rohrleitungen und Behältern

Hygienic Design – reinigungsgerechte Gestaltung von Komponenten und Anlagen zur:

- Sicherstellung eines nachhaltigen und effizienten Lebensmittelherstellungsprozesses
- Erfüllung der Normen EN 1672-2: 2009, EN ISO 14159: 2008 und EU Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Senkung der Total Cost of Ownership (TCO) durch Hygienic Design optimierte Gestaltung von (CIP-) Anlagen und -Prozessen

Ziel dieser Veranstaltung ist es, die heutigen Anforderungen der Lebensmittel- und Pharmaindustrie an Komponenten und Anlagen zum Thema reinigungsgerechte Gestaltung zu vermitteln. Für die sichere und effiziente Lebensmittelherstellung ist die CIP-Reinigung entscheidend. Die Folge von fehlerhaften oder unsicheren CIP-Prozessen sind erheblich höhere (Produkt-) Kosten sowie höhere Risiken für das Unternehmen. Die Inhalte werden anhand von zahlreichen Beispielen vertieft und sind auf die tägliche Praxis übertragbar. Des Weiteren besteht auch die Möglichkeit sich am Institut zu wissenschaftliche Themen zu informieren das Reinigungs- und Hygienelabor zu besuchen und einen Reinigungsstand zu besuchen.

Zielgruppe

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

Referenten

Udo Baitinger

Berufsgenossenschaft Mannheim

Carlos Demmerle

Grundfos Water Treatment GmbH

Prof. Dr. Christian Gerhards

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Dr. Jürgen Hofmann

Hygienic Design Weihenstephan

Dr. Franz Mader

Hygienic Design Weihenstephan

Thomas Tyborski

Ecolab Engineering GmbH

Dr. Jörg Zacharias

Krones AG

Termin

Dienstag, 20. September 2017

Registrierung ab 9.30 Uhr
Veranstaltung 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Mittwoch, 21. September 2017

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 15.00 Uhr

Ort

Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Anton-Günther-Str.51
72488 Sigmaringen
Raum 716

Teilnehmergebühren

Teilnehmergebühr: EUR 990,-

Frühbucher Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 01.06.2017
Teilnehmergebühr: EUR 792,-

Exklusiv für EHEDG-Mitglieder Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 18.09.2017
Teilnehmergebühr: EUR 792,-

Anmeldung und Zahlung

Ab dem 19. September 2017 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 in der Rubrik Akademie möglich.

Partner



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

PILS: Kompetenz- und Forschungsbereich für **P**roduktionsanlagen und **i**nnovative **S**ystemlösungen für die **L**ebensmittelindustrie an der Hochschule Albstadt-**S**igmaringen;

sieht sich als Partner für die Hersteller von Maschinen, Anlagen und Messtechnik für die Lebensmittelindustrie sowie für Ingenieurbüros, die Anlagen und Gebäude für die Lebensmittelindustrie planen. Folgende Schwerpunkte stehen im Zentrum:

- Entwicklung von innovativen Systemlösungen
- Energieeffizienter Betrieb von Produktionsanlagen
- Hygienegerechte Gestaltung von Produktionsanlagen



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

20. September 2017

10.00 Uhr bis 10.15 Uhr

Begrüßung

10.15 Uhr bis 11.15 Uhr

Sustainability und CIP

Dr. Franz Mader

- CIP ein wesentlicher Baustein der Lebensmittelproduktionsanlage
- Konstruktion und Hygienic Design
- Nachhaltigkeit und Total Cost of Ownership

11.15 Uhr bis 12.15 Uhr

Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Udo Baitinger

- Gesetzliches Regelwerk
- Gefährdungen und Gefährdungsbeurteilung
- Arbeitssicherheit

12.15 Uhr bis 13.00 Uhr

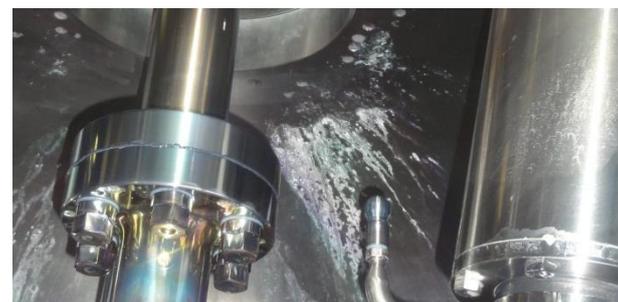
Mittagspause

13.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Auswahl und Optimierung von Reinigungsmitteln

Thomas Tyborski

- Auswahl und Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Inhaltsstoffe und Funktion
- Vorgehensweise und Optimierung
- Umweltverträglichkeit und Abwasserbelastung

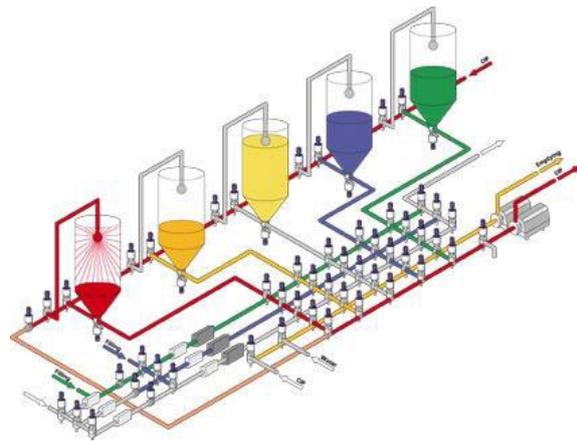


14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Strömungsmechanik

Dr. Jürgen Hofmann

- Grundformern der Rohrströmung
- Reynolds Zahl
- Schmutzarten, Reinigungsphasen
- Reinigungssimulation
- T-Stücke in Rohrleitungen



15.00 Uhr bis 15.30 Uhr

Kaffeepause

15.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Wasserbeurteilung und Wasseraufbereitung

Carlos Demmerle

- Begriffe und rechtliche Grundlagen
- Wasserchemische Parameter
- Aufbereitung und Desinfektionsmethoden

16.45 Uhr bis ca. 18.00 Uhr

Laborbesichtigung

„LEH-Hygienische Produktion“

- Reinigungsmessstände
Niederdruck/Hochdruck
- Virtuelle Reinigung

ab ca. 19:00 Uhr

Abendessen

Sie sind recht herzlich eingeladen.



Programmablauf

21. September 2017

08.30 Uhr bis 09.30 Uhr

Behälterinnenreinigung

Dr. Franz Mader

- Auslegungsgrundlagen
- Arten und Auswahl von Reinigungsdüsen
- Positionierung und Installation

09.30 Uhr bis 10.30 Uhr

Werkstoffe und Reinigungsmittel

Dr. Jürgen Hofmann

- Edelstahl
- Kunststoffe
- Beständigkeit gegenüber Reinigungsmitteln

10.30 Uhr bis 11.00 Uhr

Kaffeepause

11.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Auslegung von CIP-Anlagen

Dr. Jörg Zacharias

- Anforderungen an CIP-Anlagen
- Auswahl einer geeigneten CIP-Strategie
- Auslegungskriterien



12.00 Uhr bis 12.45 Uhr

Untersuchungen zur Kinetik von Reinigungsprozessen

Prof. Gerhards

- Grundlagen; Mathematische Modellierung
- Experimentelle Vorgehensweise
- Ausgewählte Ergebnisse von Reinigungs-versuchen an Edelstahloberflächen

12.45 Uhr bis 13.30 Uhr

Stehimbiss

13.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Reinigungsvalidierung

Thomas Tyborski

- Validierungsmasterplan
- Bestimmung von Grenzwerten
- Festlegung Probenahmearten

14.30 Uhr bis 15.00 Uhr

Abschlussdiskussion



Hygienic Design
Line Qualification



www.hd-weihenstephan.de