

Hygienic Design

CIP-Reinigung

25./26. September 2018

Hochschule

Albstadt-Sigmaringen

Sigmaringen

CIP-Reinigung von Tanks und Rohrleitungen

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

Hygienic Design Training

25. und 26. September 2018

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, 25. September 2018

Registrierung ab 9.30 Uhr
Veranstaltung 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Mittwoch, 26. September 2018

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 01.03.2018
Teilnehmergebühr: EUR 792,-

Exklusiv für EHEDG-Mitglieder Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 24.09.2018
Teilnehmergebühr: EUR 792,-

Anmeldung und Zahlung

Ab dem 25. September 2018 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

25. September 2018

10.00 Uhr

Begrüßung

10.00 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 13.30 Uhr

Strömungsmechanik

Dr. Jürgen Hofmann

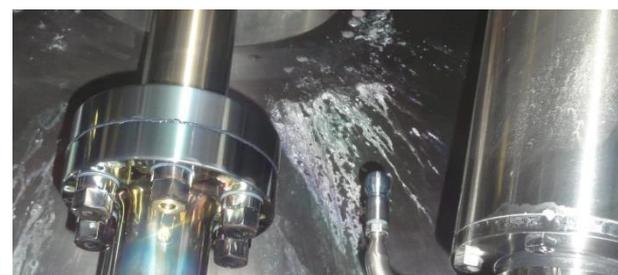
- Grundformern der Rohrströmung
- Reynolds Zahl
- Schmutzarten, Reinigungsphasen
- Reinigungssimulation
- T-Stücke in Rohrleitungen

13.30 Uhr bis 14.15 Uhr

Werkstoffe und Beständigkeit

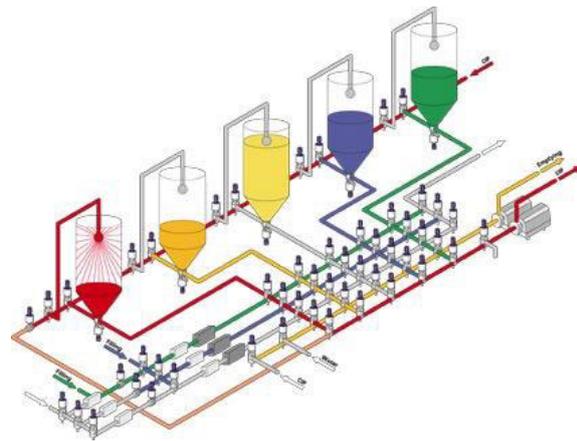
Dr. Jürgen Hofmann

- Edelstahl
- Kunststoffe
- Beständigkeit gegenüber Reinigungsmitteln



14.15 Uhr bis 14.45 Uhr

Kaffeepause



14.45 Uhr bis 16.00 Uhr

Auswahl und Optimierung von Reinigungsmitteln

Thomas Tyborski

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

16.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Wasserbeurteilung und Wasseraufbereitung

Carlos Demmerle

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

17.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr

Laborbesichtigung

„LEH-Hygienische Produktion“

- Reinigungsmessstände
Niederdruck/Hochdruck
- Virtuelle Reinigung

ab ca. 19:00 Uhr

Abendessen im Hotel Donaublick in Scheer

Sie sind recht herzlich eingeladen.



Programmablauf

26. September 2018

08.30 Uhr bis 09.30 Uhr

Behälterinnenreinigung

Dr. Franz Mader

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

09.30 Uhr bis 10.15 Uhr

Untersuchungen zur Kinetik von Reinigungsprozessen

Prof. Dr. Christian Gerhards

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

10.15 Uhr bis 10.45 Uhr

Kaffeepause

10.45 Uhr bis 12.30 Uhr

Auslegung von CIP-Anlagen

Dr. Jörg Zacharias

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



12.30 Uhr bis 13.15 Uhr

Stehimbiss

13.15 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