

# Hygienic Design

## Grundlagen

4. Dezember 2018  
Print Media Academy  
Heidelberg

### Grundlagen in Hygienic Design

- Gesetzliches Umfeld
- Werkstoffe
- Mikrobiologie
- Reinigung
- Armaturen
- Prozessumfeld
- Engineering

## Hygienic Design Basics

04. Dezember 2018

### Teil I - Grundlagen in Hygienic Design

**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 von Total Cost of Ownership (TCO) durch Hygienic Design optimierte Anlagengestaltung und Prozesse

**Ziel** dieser eintägigen Veranstaltung ist es, die heutigen Anforderungen der Lebensmittel- und Pharmaindustrie an Komponenten und Anlagen zum Thema reinigungsgerechte Gestaltung zu vermitteln. Es werden die Zusammenhänge zwischen Reinigung und Maschinenkonstruktion erläutert. Die Inhalte werden anhand von zahlreichen Beispielen vertieft und sind auf die tägliche Praxis übertragbar.

### Zielgruppe

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

### Hygienic Design Basics: Teil II & III

Am Folgetag finden parallel zwei weiterführende Seminare statt, die sich detaillierter mit den Anforderungen im geschlossenen und offenen Prozessbereich beschäftigen.

Weitere Informationen auf:

[www.hygienic-design-akademie.de](http://www.hygienic-design-akademie.de)

### Referenten

**Dr. Franz Mader**, *Hygienic Design Weihenstephan*  
Diplomingenieur mit 20 jähriger Praxiserfahrung in unterschiedlichen Führungspositionen in der Getränkeindustrie sowie Maschinen- und Anlagenbau. Als Bereichsleiter Technologiemanagement und auch als Betriebsleiter weitreichende Erfahrungen und nachweisbare Erfolge in Technik/Konstruktion, Produktion, Portfolio- und F&E-Management, technischem Vertrieb und Logistik. Seit 2012 Beratung und Training Hygienic Design-Weihenstephan.

**Dr. Jürgen Hofmann**, *Hygienic Design Weihenstephan*  
Studium Lebensmitteltechnologie an der TU München in Weihenstephan, anschließend wissenschaftlicher Assistent; unabhängiger Gutachter und Experte im Bereich Hygienic Design selbstständig tätig, Lehrauftrag für die Vorlesung „Hygienic Design“ an der ETH Zürich und TH Karlsruhe, aktives Mitglied der EHEDG.

### Termin

**Dienstag, 04. Dezember 2018**

Registrierung ab 8.00 Uhr

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 17.00 Uhr

### Ort

Print Media Academy  
Kurfürsten-Anlage 52-60  
69115 Heidelberg

### Teilnehmergebühren

Teilnehmergebühr: EUR 690,-

**Frühbucher Rabatt von 20%**

bei einer Registrierung bis 31.07.2018

Teilnehmergebühr: EUR 552,-

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

bei einer Registrierung bis 03.12.2018

Teilnehmergebühr: EUR 552,-

### Anmeldung und Zahlung

Ab dem 04. Dezember 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](http://www.hd-weihenstephan.de) in der Rubrik Akademie möglich.

### Partner



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](http://www.ehedg.de))



[www.hd-weihenstephan.de](http://www.hd-weihenstephan.de)

## Programmablauf

04. Dezember 2018

08.30 Uhr bis 09.30 Uhr

### Was ist Hygienic Design und Hygienic Processing?

Dr. Franz Mader

- Definition Hygienic Design
- Produktberührte Oberflächen
- Beispiele für Gefährdungen im Produktbereich
- Umsetzung und Engineering

09.30 Uhr bis 10.30 Uhr

### Gesetzeslage und Organisationen

Dr. Jürgen Hofmann

- Stand der Technik
- EU Gesetze
- Normen national und international
- Organisationen Europa
- Organisationen Weltweit

10.30 Uhr bis 11.00 Uhr

### Kaffeepause

11.00 Uhr bis 12.00 Uhr

### Einführung in die Mikrobiologie / Reinigung und Desinfektion

Dr. Franz Mader

- Was sind Mikroorganismen
- Vorkommen, Vermehrung, Abtötung
- Nutzen und Gefahr von Mikroorganismen
- Reinigungsmechanismen
- CIP-Reinigung
- Desinfektionsmethoden und deren Wirkung



12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

### Mittagspause

13.00 Uhr bis 14.00 Uhr

### Werkstoffe für die Konstruktion von Maschinen im Lebensmittelbereich

Dr. Jürgen Hofmann

- Edelstahllegierungen
- Kunststoffe
- Elastomere
- Zulassungen
- Auswahlkriterien
- Oberflächenbeschaffenheiten



14.00 Uhr bis 14.30 Uhr

### Kaffeepause

14.30 Uhr bis 15.30 Uhr

### Grundlegende Konstruktionsanforderungen bei geschlossenen Prozessen

Dr. Jürgen Hofmann

- Rohrleitungen
- Sensorapplikation
- Pumpen
- Ventile

15.30 Uhr bis 16.30 Uhr

### Grundlegende Konstruktionsanforderungen bei offenen Prozessen und des Prozessumfeldes

Dr. Franz Mader

- offenen Behälter und Anbauten
- Rahmenkonstruktionen
- Förderbänder
- Produktionsräume
- Kabelinstallationen

16.30 Uhr bis 17.00 Uhr

### Abschlussdiskussion