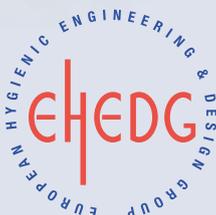


# Hygienic Design Grundkurs

12. - 14. März 2019  
Freising-Weihenstephan

**EHEDG Grundlagen rund um  
das Thema Hygienic Design**

- Gesetzliche Anforderungen
- Werkstoffe
- Reinigung
- Konstruktionsdetails
- Prozessumfeld
- Workshop



Hygienic Design  
Weihenstephan | Akademie

## Programmablauf

### 1. Veranstaltungstag: Dienstag, 12. März 2019

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

Dr. J. Hofmann

- Gesetze und Verordnungen
- EU und weltweit
- Gefährdungsbeurteilung und Risikoanalyse

12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

#### Mittagspause, Mensa

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

#### Strömungsmechanik

Dr. J. Hofmann

- Grundlagen und Effizienz der Reinigung
- Rohrleitungsströmung

16.30 Uhr bis 17.30 Uhr

#### Reinigung und Desinfektion

Dr. F. Mader

- Mittel und deren Wirkung

ab 19.00 Uhr

#### Abendessen im Gasthaus Huber Weißbräu

Sie sind recht herzlich eingeladen.



### 2. Veranstaltungstag: Mittwoch, 13. März 2019

08.30 Uhr bis 09.30 Uhr

#### CIP-Reinigung und Behälterreinigung

Dr. F. Mader

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

09.30 Uhr bis 10.15 Uhr

#### Werkstoff Edelstahl

Dr. J. Hofmann

- Anwendung von Edelstahl
- Oberflächenbearbeitungsverfahren

10.15 Uhr bis 10.45 Uhr

#### Kaffeepause

10.45 Uhr bis 11.30 Uhr

#### Kunststoffe und Elastomere

Dr. J. Hofmann

- Anwendungsbereiche
- Gefahren für die Produktsicherheit
- Beständigkeit

11.30 Uhr bis 12.15 Uhr

#### Schweißen von Edelstahl

Dr. F. Mader

- Anforderungen an hygienisches Schweißen
- SOP Schweißen

12.15 Uhr bis 13.15 Uhr

#### Mittagspause, Mensa

13.15 Uhr bis 14.00 Uhr

#### Statische Dichtungsgestaltung

Dr. J. Hofmann

- CIP fähige Verbindungstechnik
- Rohrleitungsverbindungen
- Besichtigung Ausstellung

14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

#### Ventile

Dr. F. Mader

- Konstruktionsanforderungen bei Ventilen
- Workshop
- Besichtigung Ausstellung

15.00 Uhr bis 15.30 Uhr

#### Kaffeepause

15.30 Uhr bis 16.15 Uhr

#### Pumpen und dynamische Dichtungen

Dr. J. Hofmann

- Einbau von Gleitringdichtungen
- Konstruktionsanforderungen bei Pumpen
- Besichtigung Ausstellung

16.15 Uhr bis 17.00 Uhr

#### Rohrleitungen und Sensoren

Dr. F. Mader

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

17.00 Uhr bis 17.30 Uhr

#### Führung durch EHEDG Testinstitut

ab 19.00 Uhr

#### Abendessen im Bräustüberl Weihenstephan

Sie sind recht herzlich eingeladen.

### 3. Veranstaltungstag: Donnerstag, 14. März 2019

08.30 Uhr bis 10.45 Uhr

**Workshop:** Erörterung hygienischer Problemstellen anhand beispielhafter Anlagen im Technikum und anschließende Diskussion

Alle Referenten



10.45 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**

- 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)

# hygienic design

## Einladung zur Hygienic Design Community

Die Kommunikationsplattform Hygienic Design steht in den Startlöchern. Bald geht es los! Die derzeitige Informationsverbreitung über Newsletter wird sich ändern. Viel mehr Informationen, spannende Themen und umfassende Berichterstattung finden Sie zukünftig in der Hygienic Design Community. Seien Sie gespannt. Weitere Informationen folgen. [https://www.x4com.de/hd\\_community](https://www.x4com.de/hd_community)