

Hygienic Design Grundkurs

6. – 8. März 2018

Freising-Weihenstephan

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

- gesetzliche Anforderungen
- Werkstoffe
- Reinigung
- Konstruktionsdetails
- Prozessumfeld
- Workshop



Hygienic Design
Weihenstephan | Akademie

Hygienic Design Grundkurs

06. - 08. März 2018

Hygienic Design - reinigungsgerechte Gestaltung von:

- Apparaten
- Bauteilen und
- des Prozessumfeldes

in der Lebensmittelindustrie, Pharmaindustrie und Biotechnologie.

Im modernen Anlagenbau spielen Anforderungen an die Gestaltung von Komponenten und Apparaten unter reinigungstechnischen Gesichtspunkten (Hygienic Design) eine immer größer werdende Rolle. In der Lebensmittelindustrie werden leicht reinigbare Anlagen durch gesetzliche Regelungen (Maschinenrichtlinie, Lebensmittelhygieneverordnung) gefordert. Seit 2010 gilt die Maschinenrichtlinie auch für Anlagen für die pharmazeutische Produktion. Zudem spielen Kosten- und Umweltaspekte, die sich durch die reinigungsgerechte Gestaltung von Anlagen beeinflussen lassen, eine immer entscheidendere Rolle, auch in der chemischen Industrie.

Der Grundkurs „Hygienic Design“ wurde vollständig neu aufgebaut und erweitert. Zusammen mit der Subgroup „Training & Education“ der EHEDG wurde das Programm auf das Schulungsmaterial der EHEDG abgestimmt. Das Seminar umfasst die relevanten rechtlichen Regelungen, sowie die dem Stand der Technik entsprechenden Anforderungen und Empfehlungen an Beispielen der konstruktiven Gestaltung von Komponenten und Apparaten unter verschiedenen Gesichtspunkten.

NEU: Mit bestandenerm Abschlusstest (freiwillig) kann eine Veröffentlichung auf der EHEDG Seite der „geprüften Teilnehmer“ erfolgen. <http://ehedg.de/training-education/certified-course-attendees/>

Die Teilnahme kann als Schulungsmaßnahme im Bereich HACCP / GMP herangezogen werden.

Zielgruppe

- Hersteller von Anlagen, Apparaten, Komponenten und Räumlichkeiten mit Hygieneanforderungen
- Hersteller von Lebensmitteln, Pharma- und Biotechnologieprodukten
- Mitarbeiter der kosmetischen und chemischen Industrie in Bereichen mit reinigungstechnischen Anforderungen
- Mitarbeiter aus den Bereichen Produktion, Technik, Vertrieb und Konstruktion

Referenten

Dr. Jürgen Hofmann
Hygienic Design Weihenstephan

Dr. Franz Mader
Hygienic Design Weihenstephan

Bernhard Spies
Lehrstuhl für Systemverfahrenstechnik, TUM

Achim Zeidler
Forschungszentrum Weihenstephan, TUM

Termin

06. - 08. März 2018

Dienstag, 06. März 2018

Registrierung ab 9.30 Uhr
Veranstaltung 10.00 Uhr bis 17.30 Uhr
Abendessen ab 19.00 Uhr

Mittwoch, 07. März 2018

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 18.00 Uhr
Abendessen ab 19.00 Uhr

Donnerstag, 08. März 2018

Veranstaltung 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Ort

Technische Universität München, Weihenstephan
Hörsaal O18
Maximus-von-Imhof-Forum 2, D-85354 Freising

Teilnehmergebühr

Teilnehmergebühr: EUR 1.690,-

Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 23.12.2017

Teilnehmergebühr: EUR 1352,00

Exklusiv für EHEDG-Mitglieder

Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 05.03.2018

Teilnehmergebühr: EUR 1.352,00

Anmeldung und Zahlung

Ab dem 06. März 2018 und vor Ort ist keine Anmeldung mehr möglich.

Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. MwSt. und schließen drei Mittagessen, Getränke während der Veranstaltung und in den Pausen sowie zwei Abendveranstaltungen ein. Die Zahlung hat nach Erhalt der Rechnung zu erfolgen.

Alle weiteren Informationen zum Grundkurs Hygienic Design sowie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen entnehmen Sie bitte dem Internet.

Die Anmeldung ist unter www.hd-weihenstephan.de in der Rubrik Akademie möglich.



Programmablauf

1. Veranstaltungstag: Dienstag, 06. März 2018

10.00 Uhr bis 10.15 Uhr

Begrüßung
Dr. J. Hofmann

10.15 Uhr bis 10.45 Uhr

Einleitung Hygienic Design
Dr. F. Mader

- Definition Hygienic Design
- Konstruktionsgrundlagen

10.45 Uhr bis 11.45 Uhr

Rechtliche Grundlagen
Dr. J. Hofmann

11.45 Uhr bis 12.30 Uhr

Risikoanalyse bei Maschinen
Dr. J. Hofmann

- Gefährdungsbeurteilung nach ISO 14159

12.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.30 Uhr bis 14.15 Uhr

Mikrobiologische Gefährdungen
B. Spies

- Einführung in die Mikrobiologie
- Mikroorganismen und Hygienic Design

14.15 Uhr bis 15.15 Uhr

EHEDG Testmethoden und deren Zertifikate
A. Zeidler

- Reinigungstest, Aseptiktests
- Zertifizierungsschema
- Testvorführung

15.15 Uhr bis 15.45 Uhr

Kaffeepause

15.45 Uhr bis 16.30 Uhr

Strömungsmechanik
Dr. J. Hofmann

- Grundlagen zur 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, 07. März 2018

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 10.30 Uhr

Werkstoff Edelstahl
Dr. J. Hofmann

- Anwendung von Edelstahl
- Oberflächenbearbeitungsverfahren

10.30 Uhr bis 11.00 Uhr

Kaffeepause

11.00 Uhr bis 11.45 Uhr

Kunststoffe und Elastomere
Dr. J. Hofmann

- Anwendungsbereiche
- Gefahren für die Produktsicherheit
- Beständigkeit

11.45 Uhr bis 12.30 Uhr

Schweißen von Edelstahl
Dr. F. Mader

- Anforderungen an hygienisches Schweißen
- SOP Schweißen

12.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.30 Uhr bis 14.15 Uhr

Statische Dichtungsgestaltung
Dr. J. Hofmann

- CIP fähige Verbindungstechnik
- Rohrleitungsverbindungen
- Besichtigung Ausstellung

14.15 Uhr bis 15.00 Uhr

Ventile

Dr. J. Hofmann

- 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

B. Spies

- 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 18.00 Uhr

Führung durch EHEDG Testinstitut

ab 19.00 Uhr

Abendessen im Bräustüberl Weihenstephan

Sie sind recht herzlich eingeladen.

3. Veranstaltungstag: Donnerstag, 08. März 2018

08.30 Uhr bis 10.30 Uhr

Workshop: Erörterung hygienischer Problemstellen anhand spezieller Geräte und Diskussion
Alle Referenten



10.30 Uhr bis 10.45 Uhr

Kaffeepause

10.45 Uhr bis 11.15 Uhr

Aseptik / Steriltechnik

Dr. F. Mader

- Besondere Anforderungen für Maschinen in aseptischen Anlagen

11.15 Uhr bis 12.15 Uhr

Maschinen in offenen Prozessen

Dr. J. Hofmann

- allgemeine Konstruktionsanforderungen
- produktberührter Bereich
- Transportbänder

12.15 Uhr bis 13.15 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.15 Uhr bis 14.00 Uhr

Maschinen in trockenen Prozessen

Dr. J. Hofmann

- Besonderheiten bei trockener Reinigung
- Komponenten in trockenen Prozessen

14.00 Uhr bis 14.45 Uhr

Hygienic Engineering

Dr. F. Mader

- Projektmanagement
- Total Cost of Ownership und OEE

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

B. Spies

- Anforderungen an Böden, Wände
- aktuelle EHEDG Guideline Nr. 44

16.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Abschlussdiskussion

Dr. J. Hofmann

- Ausgabe der Teilnahmezertifikate

Partner



European Hygienic Engineering & Design Group

Die EHEDG hält Unterstützung und Anleitungen für alle Aspekte der hygienegerechten Konstruktion und Fertigung von Anlagen und Maschinen zur Herstellung von "sicheren" Nahrungsmitteln und ähnlichen Produkten bereit.

Die EHEDG ist ein weltweites Netzwerk von Firmen und Personen, die sich mit der hygienischen Produktion auseinandersetzen und innovative Lösungen zur Verfügung stellen.

Eine wichtige Aufgabe ist die Wissensvermittlung der Hygienic Design Prinzipien auf der ganzen Welt. Die Arbeitsgruppe Training & Education erarbeitet Schulungskonzepte und Unterlagen, die für derartige Veranstaltungen verwendet werden.

Für die Maschinenbauindustrie bietet die EHEDG die Möglichkeit deren Produkte zertifiziert zu haben. Verschiedene Zertifikate belegen die unterschiedlichen Anforderungen hinsichtlich der Konstruktion gemäß den Bauteilkategorien. Die aktuelle Liste aller zertifizierten Bauteile ist im Internet veröffentlicht.



Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der Technischen Universität München

Dienstleistungspartner für Brauereien, Mälzereien, AfG-Betriebe und Zulieferindustrie

Analytik

Chemisch-Technisch, Mikrobiologie, Sonderanalytik, Lebensmittelanalytik, Rückstandsanalytik, Umweltanalytik

Beratung

Hygienic Design, Technologie, Mikrobiologie, Umwelt & Wassermanagement, Anlagentechnik, Abnahmen/Überprüfung/ Gutachten, Energiewirtschaft

Forschung

Forschungsaufträge Staatlich und Privat, Seminare, Schulungen, Publikationen, Gutachten

Das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität besitzt die Akkreditierung nach DIN EN ISO / IEC 17025 sowie die Zulassung der Analytischen Qualitätssicherung Bayern (AQS) und die Zulassung als Trinkwasser-Untersuchungsstelle.

Hygienic Design

Testinstitut der EHEDG zur Durchführung des in-place Reinigbarkeitstests nach Dokument 2, als auch den Tests zur aseptischen Eignung, Sterilisation und Durchdringungsfestigkeit nach Dokument 5 und 7. Zertifizierung von Komponenten gemäß der EHEDG Anforderungen.