

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

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.