

CORSO DI

## HYGIENIC DESIGN

PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE IGIENICA DELLE APPARECCHIATURE ALIMENTARI (O DESTINATE AL SETTORE FARMACEUTICO O COSMETICO)

BUSINESS HOTEL Tonino Lamborghini  
Via Giardinetto, 6 - Collecchio, Parma

14 – 16 APRILE  
2015

**HYDES**  
HYGIENIC DESIGN STUDIO

### 01. INTRODUZIONE

La progettazione e costruzione igienica delle apparecchiature e degli stabilimenti - identificabile con il termine inglese "Hygienic Design" - è uno dei principali requisiti che le imprese alimentari, farmaceutiche e cosmetiche devono implementare per garantire prodotti sicuri ed idonei. Sia gli utilizzatori sia i costruttori devono conoscere nel dettaglio i criteri di progettazione igienica ed essere consapevoli del ruolo che essi hanno rispetto all'efficacia ed efficienza dei processi produttivi.

### 02. BACKGROUND

#### EHEDG

(European Hygienic Engineering and Design Group)

È IL PIÙ IMPORTANTE ORGANISMO MONDIALE PER QUANTO RIGUARDA L'HYGIENIC DESIGN

EHEDG sviluppa, tramite una rete internazionale di esperti, linee guida pratiche di progettazione e rappresenta la più grande piattaforma di discussione su questi temi, organizzando eventi divulgativi come conferenze e congressi in diversi paesi.



EHEDG PROMUOVE UN PROGETTO FORMATIVO, TRAMITE IL GRUPPO DI LAVORO "TRAINING AND EDUCATION SUBGROUP".

#### GIAMPAOLO BETTA

Docente del corso

è "Authorized Trainer" EHEDG e membro attivo del "Training and Education Subgroup".

### 03. HYGIENIC DESIGN: PERCHÈ?



Permette una gestione più certa e serena della sicurezza del prodotto.



Riduce i tempi di lavaggio, sanificazione e manutenzione, aumentando la disponibilità degli impianti.



Permette di soddisfare pienamente gli obblighi di legge Europei e Statunitensi.



Permette di ridurre i costi di lavaggio e sanificazione nonché per lo smaltimento dei reflui.



È coerente con gli obiettivi globali d'innovazione, efficientamento e sostenibilità.

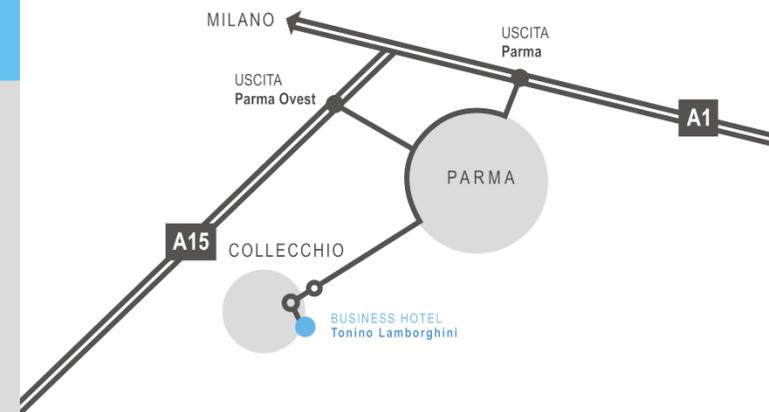
### 04. QUALI SONO I VANTAGGI?

#### PER GLI UTILIZZATORI

Migliorare l'efficienza dei processi, avendo contemporaneamente un controllo di processo più efficace e dunque una gestione della sicurezza del prodotto più lineare e serena.

#### PER I COSTRUTTORI

Essere in grado di fornire apparecchiature che possano soddisfare anche i clienti più esigenti in termini di sicurezza e che contemporaneamente abbiano costi di esercizio significativamente inferiori a quelle tradizionali



## 05. PROGRAMMA DEL CORSO

PRIMO GIORNO	
10:00 – 10:15	Presentazione del corso
10:15 – 10:30	Test preliminare
10:30 – 11:00	Pericoli – Sicurezza ed idoneità del prodotto
11:00 – 11:15	Concetti di base
11:15 – 11:30	<i>Coffee break</i>
11:30 – 12:00	Requisiti di legge per le apparecchiature, criteri generali di progettazione igienica
12:00 – 12:30	Requisiti di legge per i materiali a contatto dichiarazioni di conformità al contatto alimentare
12:30 – 13:00	Documenti volontari, EHEDG Guidelines, Definizione di superficie a contatto con il prodotto
13:00 – 14:15	<i>Pranzo</i>
14:15 – 15:00	<b>Workshop 1</b>
15:00 – 15:45	Lavaggio e sanificazione
15:45 – 16:30	Criteri per la selezione dei materiali
16:30 – 17:00	<i>Coffee break</i>
17:00 – 17:45	<b>Workshop 2</b>
17:45 – 18:15	Criteri di igiene applicati ad apparecchiature aperte

SECONDO GIORNO	
09:15 – 09:30	Ricapitolazione giorno precedente
09:30 – 10:00	Saldature igieniche
10:00 – 11:00	Collegamenti statici smontabili igienici e tenute dinamiche
11:00 – 11:15	<i>Coffee break</i>
11:15 – 12:30	Apparecchiature chiuse, valvole e pompe
12:30 – 14:00	<i>Pranzo</i>
14:00 – 15:00	<b>Workshop 3</b>
15:00 – 15:40	Principi di progettazione e layout di uno stabilimento
15:40 – 16:00	<i>Coffee break</i>
16:00 – 16:40	Layout e installazione delle apparecchiature
20:00	<i>Cena ufficiale del corso</i>

TERZO GIORNO	
09:15 – 09:30	Ricapitolazione giorno precedente
09:30 – 10:00	Lubrificanti nelle apparecchiature
10:00 – 10:30	Aria nelle apparecchiature
10:30 – 10:50	<i>Coffee break</i>
10:50 – 11:30	<b>Workshop 4</b>
11:30 – 12:30	Trattamenti termici
12:30 – 13:45	<i>Pranzo</i>
13:45 – 14:30	Confezionamento igienico e asettico
14:30 – 15:00	Metodi sperimentali per valutazioni di igiene delle apparecchiature
15:00 – 15:20	<i>Coffee break</i>
15:20 – 16:00	<b>Discussione plenaria e conclusioni</b>
16.00 - 16.30	Test di valutazione finale

## 06. MODALITÀ DEL CORSO

Il corso è **prevalentemente orientato alla pratica**. I fondamenti teorici sono dati in modo conciso e sempre connessi a casi reali. I 24 moduli proposti **coprono i più importanti aspetti dell'hygienic design** e includono sia lezioni frontali che esercitazioni su casi reali.

Il corso è di facile comprensione grazie all'ampio uso di **schemi, immagini e disegni realizzati ad hoc** per gli specifici scopi didattici. Vi verrà automatico applicare i principi mostrati alle vostre macchine o ai progetti che avete oggi sulla vostra scrivania.



## 07. DESTINATARI

Il corso è rivolto sia agli utilizzatori che ai costruttori di apparecchiature alimentari o destinate al settore farmaceutico e cosmetico, con particolare riferimento alle figure di **ingegneri, progettisti, disegnatori, tecnici commerciali e di assicurazione qualità**.

E' inoltre rivolto a **ispettori sanitari** che vogliono approfondire le proprie conoscenze sugli aspetti di igiene legati alla progettazione, costruzione ed uso delle macchine alimentari.

## 08. ATTESTATO

I partecipanti riceveranno un attestato di frequenza al termine del corso. Inoltre coloro che supereranno con successo il test finale verranno inseriti, se gradito, nella lista dei **"certified attendees"** pubblicata sul sito [www.ehedg.org](http://www.ehedg.org)

## 09. ISCRIZIONE E COSTO

Entro il **28 Febbraio 2015** per email a: [giampaolo.betta@gmail.com](mailto:giampaolo.betta@gmail.com)  
Il costo del corso è € 1.700 a persona ed include le dispense, i coffee break, i pranzi e la cena ufficiale del corso. Riduzioni per i membri EHEDG e nel caso di più partecipanti della stessa azienda.

**HYDES**  
HYGIENIC DESIGN STUDIO