

CORSO DI

HYGIENIC DESIGN

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

CDH Hotel Villa Ducale
Viale Europa 81 - Angolo Via del Popolo
43122 Parma - Italy

10-11-12 APRILE 2018

✓ Invio moduli di iscrizione entro il 10 marzo 2018

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 SVILUPPA MATERIALE PER LA FORMAZIONE STANDARDIZZATO TRAMITE IL GRUPPO DI LAVORO "TRAINING AND EDUCATION WORKING GROUP".

GIAMPAOLO BETTA

Docente del corso

"Authorized Trainer" EHEDG

03. HYGIENIC DESIGN: PERCHÈ?

- ✓ Permette una gestione più certa e serena della sicurezza del prodotto.
- ✓ Riduce i tempi di lavaggio, disinfezione e manutenzione, aumentando la disponibilità degli impianti.
- ✓ Permette di ridurre i costi di lavaggio e disinfezione nonché per lo smaltimento dei reflui.
- ✓ Permette di soddisfare pienamente gli obblighi di legge Europei e Statunitensi.
- ✓ È coerente con gli obiettivi globali '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

- Presentazione del corso
- Test preliminare
- Pericoli – Sicurezza ed idoneità del prodotto
- Concetti di base
- *Coffee break*
- Requisiti di legge per le apparecchiature, criteri generali di progettazione igienica
- Requisiti di legge per i materiali a contatto, dichiarazioni di conformità al contatto alimentare
- Documenti volontari, EHEDG Guidelines, definizione di superficie a contatto con il prodotto
- *Pranzo*
- **Workshop 1**
- Lavaggio e disinfezione
- Criteri per la selezione dei materiali
- *Coffee break*
- **Workshop 2**
- Criteri di igiene applicati ad apparecchiature aperte

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.

SECONDO GIORNO

- Ricapitolazione giorno precedente
- Saldature igieniche
- Collegamenti statici smontabili igienici e tenute dinamiche
- *Coffee break*
- Apparecchiature chiuse, valvole e pompe
- *Pranzo*
- **Workshop 3**
- Principi di progettazione e layout di uno stabilimento
- *Coffee break*
- Layout e installazione delle apparecchiature
- *Cena ufficiale del corso*

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 vogliano 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**.

TERZO GIORNO

- Ricapitolazione giorno precedente
- Lubrificanti nelle apparecchiature
- Aria nelle apparecchiature
- *Coffee break*
- **Workshop 4**
- Trattamenti termici
- *Pranzo*
- Confezionamento igienico e asettico
- Metodi sperimentali per valutazioni di igiene delle apparecchiature
- *Coffee break*
- Discussione plenaria e conclusioni
- Test di valutazione finale

ISCRIZIONE E COSTO

✓ **Invio moduli di iscrizione entro il 10 marzo 2018**

da spedire a: corsoehedg@gmail.com

Il costo del corso è € 1.890 + IVA a persona e include le dispense, i coffee break, i pranzi e la cena ufficiale del corso.

Riduzione per:

- Company Members EHEDG
- più partecipanti della stessa azienda.

I posti sono limitati e verranno assegnati in ordine di iscrizione.

Altre informazioni su www.ehedg.org

Sede del corso: Hotel Villa Ducale
Viale Europa 81, Parma – [visualizza mappa](#)