

HYGIENIC DESIGN

**PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE
IGIENICA DELLE APPARECCHIATURE
ALIMENTARI - O DESTINATE AL SETTORE
FARMACEUTICO O COSMETICO**

**CORSO TECNICO AVANZATO, TEORICO E
PRATICO**

**12-13-14 dicembre 2023
PARMA**

presso CDH Hotel Villa Ducale
Viale Europa 81, Parma – [visualizza mappa](#)

Iscrizione entro il 31 ottobre 2023



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 alla sicurezza e qualità dei prodotti e all'efficienza dei processi.

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

Organizzatore e Docente del corso

EHEDG Authorised Trainer

EHEDG Authorised Evaluation Officer (AEO)

Direttore del Laboratorio accreditato SIIIA

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.
- ✓ Previene incomprensioni tra costruttori e utilizzatori e favorisce una collaborazione nell'interesse di entrambe le parti.
- ✓ 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. Poter dimostrare di avere soddisfatto i requisiti di hygienic design recentemente introdotti all'interno degli schemi di certificazione come IFS e BRC.

PER I COSTRUTTORI

Essere in grado di fornire apparecchiature che possano soddisfare anche i clienti più esigenti in termini di sicurezza e che contemporaneamente permettano di ridurre i costi di esercizio rispetto a quelle tradizionali.

05. PROGRAMMA DEL CORSO

PRIMO GIORNO

- Presentazione del corso
- Test preliminare
- Pericoli – Sicurezza ed idoneità del prodotto
- Concetti di base
- 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
- Lavaggio e disinfezione
- Criteri per la selezione dei materiali
- Criteri di igiene applicati ad apparecchiature aperte

SECONDO GIORNO

- Ricapitolazione giorno precedente
- Saldature igieniche
- Collegamenti statici smontabili igienici e tenute dinamiche
- Apparecchiature chiuse, valvole e pompe
- *Pranzo*
- Principi di progettazione e layout di uno stabilimento
- Layout e installazione delle apparecchiature

TERZO GIORNO

- Ricapitolazione giorno precedente
- Lubrificanti nelle apparecchiature
- Trattamenti termici
- Criteri di progettazione applicati a processi secchi
- Metodi sperimentali per valutazioni di igiene delle apparecchiature
- Discussione plenaria e conclusioni
- 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 moduli proposti **coprono i più importanti aspetti dell'hygienic design** e includono sia lezioni frontali che esercitazioni su casi reali. Le esercitazioni avvengono su componenti reali appositamente selezionati per mettere in evidenza gli aspetti salienti della progettazione igienica tramite esempi conformi ed esempi non conformi

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 alle altre figure operanti nel settore alimentare, come ad esempio fornitori di **prodotti per la sanificazione, lubrificanti** o sistemi di filtrazione o purificazione.

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

08. ORARI

- Primo giorno: 10:00 – 18:00
- Secondo giorno: 9:00 – 17:00
- Terzo giorno: 9:00 – 16:00

09. 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.

ISCRIZIONE

- ✓ Invio moduli di iscrizione **entro il 31 OTTOBRE 2023** da spedire a: corsoehedg@gmail.com

QUOTE DI ISCRIZIONE (esclusa IVA)		
	NON membri EHEDG*	membri EHEDG*
Primo partecipante	€ 2.190	€ 1.890
Secondo partecipante	€ 1.980	€ 1.780
Terzo partecipante e successivi	€ 1.750	€ 1.650

* solo Company Members

Il costo del corso include le dispense stampate, i coffee break e i pranzi.

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

Altre informazioni su www.ehedg.org