

Hygienic Design

In der Lebensmittel- und Pharmaproduktion ist das Thema Hygienic Design mittlerweile in zahlreichen Regelwerken fest etabliert. Dennoch bleiben Fragen: Was genau ist darunter zu verstehen? Warum ist das Ganze notwendig? Gibt es Grundprinzipien? Wie sollte eine Maschine idealerweise schon in der Konzeptionsphase hygienegerecht ausgelegt werden?

Dieses Seminar legt ein Fundament zum Verständnis und zur Realisierung des Hygienic Design für Komponenten, Maschinen & Anlagen.

Ziel der Weiterbildung

Die Teilnehmer/-innen kennen die wichtigsten relevanten Normen und Gesetze, die erfüllt werden müssen, um Geräte mit direkten oder indirektem Lebensmittelkontakt zu entwickeln und in Verkehr zu bringen. Sie wissen:

- was grundlegend unter dem Begriff „Hygienic Design“ zu verstehen ist
- was sie bei der Auswahl von Materialien und Beschichtungen zu beachten haben
- was getestet, verifiziert bzw. nachgewiesen werden sollte (z.B. Reinigbarkeitstests, Materialbeständigkeiten,...)
- was für Anforderungen an die Auslegung von Maschinen und Anlagen für verschiedene hygienekritische Bereiche gestellt werden, damit diese bestimmungsgemäß eingesetzt werden können
- Anforderungen an Reinigbarkeit und Oberflächen
- kennen Beispiele von hygienegerechten Komponenten

Beginn:

Thursday, April 25, 2024, 9:00 AM Uhr

Ende:

Thursday, April 25, 2024, 4:30 PM Uhr

Veranstaltungsort:

Ostfildern
Germany

Website & Anmeldung:

<https://www.tae.de/35781.00.003>