

Kurs 6 Kurs i Hygienisk design – Nyhet!

Dårlig hygienisk design (vaskbarhet) av produksjonsutstyr er den vanligste årsaken til at patogene bakterier kontaminerer produkter i næringsmiddelindustrien. Renholdsprosessen makter ikke å hindre at mikroorganismer etablerer seg i utstyret, pga at man ikke kommer til på alle overflater. Et godt design gir sikrere rengjøring og vedlikehold, og gjennom redusert kryssforurensing, oppnås optimal mattrygghet og kvalitet. Det er også betydelige ressurser å spare i renholdsprosessen.

Hygienisk design er et relativt nytt begrep i industrien, og trenger et skikkelig løft tilsvarende den viktighet det har. Målet med kurset er å gi deltakere økt forståelse og kunnskap om krav til og viktigheten av god design for å sikre rengjøring, vedlikehold, mattrygghet og kvalitet.

Innhold:

- EHEDG (European Hygienic Engineering Design Group)
- Bruk av Maskindirektivet, Hygienedelen NS EN-1672-2 / ISO 14159
- «Clean Factory» – case study vedrørende prosjektering av nybygg
- Hygieniske krav for produksjonsutstyr og plassering i rom
- Basisprinsipper for hygienisk design
- Lokale tilpasninger – hygieniske sveiser og sammenføyninger
- Installasjon av produksjonsutstyr og verifisering
- Bruk av elastomerer / tetninger
- Innkjøpsprosessen – hvem skal delta og hvilke krav stilles

Målgruppe

Kurset vil være relevant for produksjonsledelse, teknisk personell, samt alt personell som er involvert i utbedring, design, valg og innkjøp av produksjonsutstyr. Konsulenter og arkitekter som har spesialisert seg på næringsmiddelindustrien, vil også ha nytte av kurset.



Rengjøring av produksjonsutstyr på en tilfredsstillende måte, betyr at det skal være både visuelt og bakteriologisk rent. Det kan by på utfordringer i mange sammenhenger. Kurset vil øke bevisstheten om krav til utstyr, utfordringer og løsninger.