

Advances in hygienic design guidelines and Industrial best practice

Tirsdag den 28. november, 2017 afholdes symposium om det nyeste inden for hygiejnisk design og industriel best practice. Formålet er, at formidle den nyeste viden om opnåelse af det høje hygiejneniveau i fødevareprocesanlæg, som er afgørende for at kunne producere sikre fødevarer af høj kvalitet. Hygiejnen sikres via fokus på alle faser fra udstyrsdesign over installation til drift.

Denne dag har fokus på, at være på forkant med udviklingen inden for hygiejnisk design viden og industriel best practice i forbindelse med installation og drift. Vi har samlet en række industri eksperter fra ind og udland, som via indlæg og interaktion med deltagerne vil skabe en unik ramme og en spændende dag om alt det nye som rører sig inden for hygiejnisk design.

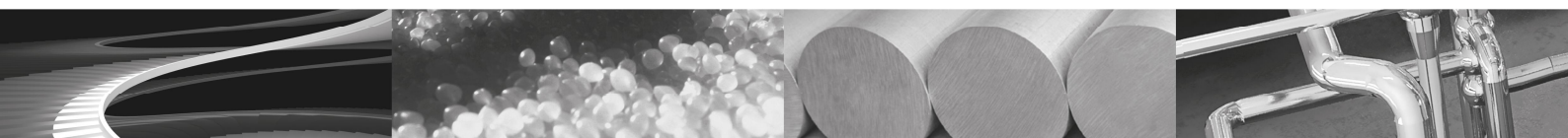
Symposiet er arrangeret i fællesskab mellem EHEDG Danmark, DTU Center for Hygiejnisk Design og DMN StaalNet.

Tid: Tirsdag, den 28. november 2017, kl. 8.30 - 16.30

Sted: S01, Bygning 101 A, Danmarks Tekniske Universitet, 2800 Kgs. Lyngby

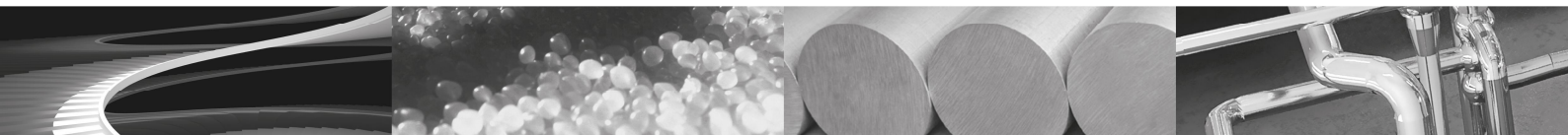
Tilmelding: www.dmn-net.com, senest 23. november, 2017

Pris: Deltagelse koster 500 kr. for medlemmer af DMN StaalNet/Staalcentrum og EHEDG samt 1.000 kr. for alle andre (ved mere end tre deltagere fra samme virksomhed ydes 20% rabat på det samlede beløb). Ved afmelding senere 23. november opkræves det fulde beløb stadig væk.



Program:

- 08.30 Indskrivning og morgenkaffe
- 09.00 Velkomst
- Introduktion til EHEDG og EHEDG Danmark v/ Per Væggemose Nielsen, EHEDG DK
- Processes, Materials and Chemical Food Safety v/Jørn Smedsgaard, DTU
- Fødevareinstituttet
- Pause
- Hygienic Integration at Mondeléz v/ Dirk Nikoleiski, Mondeléz, Germany
- Flexible food production with focus on microorganisms and allergens v/ Per Væggemose Nielsen, Chr. Hansen A/S
- 12.00 Frokost
- 13.00 Digitalisering og hygiejnisk design v/Jørgen Ravn, NTF-Aalborg A/S
- Hygienic drainage design v/Michael Rasmussen, Blücher Metal A/S
- Hygiejnisk design - døre og porte v/ Søren Rahbek, Door System A/S
- Pause
- Fremtidens maskineCR20 - hygiejneforbedret til industrikøkkener” v/ Minka Hickman, Varimixer A/S
- Detektion af fejl og revner i procesudstyr v/ Kristine Garde og Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology
- Behov for viden om rengøring og hygiejne i udstyrsbranchen v/ Birgitte Sterup Hansen, Erhvervsakademi Sjælland
- Hygiejneuddannelse for håndværkere v/ Alan Friis, DMN StaalNet/Staalcentrum
- Nyt om lovgivning og standarder v/ Alan Friis, DMN StaalNet/Staalcentrum
- News on EHEDG guidelines v/ Dirk Nikoleiski, Mondeléz, Germany
- 16:00 Afrunding og netværk
- 16.30 Symposiet slutter



Tilmelding via tilmeldingsmodul på hjemmesiden www.dmn-net.com under "Arrangementer" eller hos:

Tanja Bødker Pedersen
Økonomiansvarlig
Dansk Materiale Netværk
Niels Bohrs Vej 6
DK-6700 Esbjerg
Tlf.: +45 36 97 36 02 (direkte)
E-mail: tbp@dmn-net.com

Har du spørgsmål vedrørende arrangementet kontakt:

Alan Friis
Seniorkonsulent, DMN StaalNet
Tlf.: +45 42 482 482
E-mail: alan.friis@dmn-net.com