

Rengøringsteknikker, hygiejnisk design og best practice i industriel hygiejne

Tirsdag den 11. december, 2018 kan du blive opdateret om det nyeste inden for rengøringsteknik, hygiejnisk design og best practice i industriel hygiejne. Formålet er at formidle den nyeste viden om opnåelse af et 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.

Dagen har fokus på det 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 eksperter, 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.

Arrangementet markerer samtidig 5års jubilæum for DTU Center for Hygiejnisk Design og eksistensen af et EHEDG testlaboratorie i Danmark.

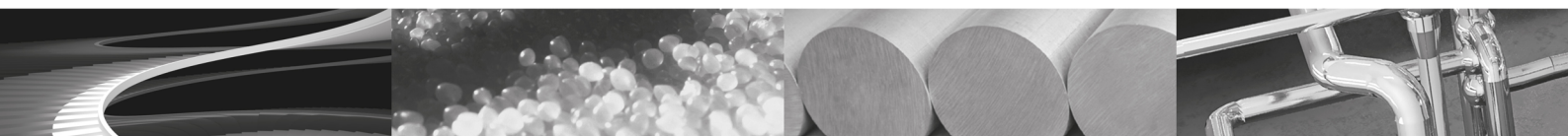
Symposiet er arrangeret i fællesskab mellem EHEDG Danmark, DTU Center for Hygiejnisk Design og DMN StaalNet.

Tid: Tirsdag den 11. december 2018, kl. 9.30 (9.00) - 16.30

Sted: Mødelokale 1, Bygning 101 A, Danmarks Tekniske Universitet, 2800 Kgs. Lyngby

Tilmelding: www.dmn-net.com, senest 7. december, 2018

Pris: Deltagelse er gratis for medlemmer af DMN StaalNet/Staalcentrum, EHEDG og kunder hos DTU Center for Hygiejnisk Design. For alle andre opkræves et deltagergebyr på 500 kr. Ved afmelding senere 7. december krediteres det opkrævede beløb ikke.



Program:

- 09.00 Indskrivning og morgenkaffe
- 09.30 Velkomst v/ Alan Friis DMN Staalnet og DTU Center for Hygiejnisk Design
Introduktion til EHEDG og EHEDG Danmark v/ Per Væggemose Nielsen, EHEDG DK
- 10.00 Rengøringsteknikker og -metoder
Tankrengøring v/ Janne Pedersen, Alfa Laval
Optimering af CIP-rengøring v/ Lars Houborg, Ecolab
Mobilt desinfektionsanlæg til slagterier mm. v/ Arne Jensen, ArneCo
Hygiejniske rengøringsredskaber v/ Stine Lønnerup Bislev, Vikan A/S
Overflade desinfektion uden brug af kemi v/ Jimmy Larsen, JIMCO A/S
- 12.30 Frokost og netværk
- 13.30 Virksomheds cases
Hygiejniske conveyors og magnetisk separation v/ Lars Engberg, AVS Danmark A/S
Fra startup til sikre fødevarer v/ Jacob Rybov, Gastroform ApS
- 15.00 Nyt om guidelines, retningslinjer og uddannelse
Nyt om EHEDG guidelines v/ Per Væggemose Nielsen og Alan Friis
Fødevarestyrelsens retningslinje for rustfrit stål v/ Alan Friis
Uddannelse hygiejnisk design ol. v/ Alan Friis
- 15:45 Afrunding og markering af 5års jubilæum for DTU Center for Hygiejnisk Design
- 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

Tlf: +45 42 482 482
E-mail: alan.friis@dmn-net.com