



Hygienic Design
Weihenstephan
Consulting

Hygienic Design Workshop

20. August 2013

Teilnahmebestätigung

Hiermit bestätigen wir der

AMS Getränketechnik GmbH

die Teilnahme am Hygienic Design Workshop.

Folgende Themen waren Bestandteil des Workshops:

Grundlagen

Rechtliche Grundlagen: Maschinenrichtlinie, Lebensmittelhygieneverordnung, Normen, EHEDG-Empfehlungen und Reinigbarkeit nach GMP
Anwendung von Kontrollkonzepten: Risikobewertung nach ISO, HACCP
Hygienic Design Zertifizierungen: EHEDG Zertifizierungsschema
Gefahren mikrobieller Verkeimungen: Mikrobiologische Gefahren, Überlebensfähigkeit von Mikroorganismen, Größenordnungen, Biofilmbildung

Werkstoffe

Metalle: Einsatz von Edelstahl, Edelstahltypen, Oberflächenbearbeitung, Korrosion
Kunststoffe/Elastomere: Einsatz und Aufbau von Kunststoffen, Oberflächenstrukturen, Beständigkeit

Workshop

Mikroskopische Betrachtung unterschiedlich bearbeiteter Edelstahloberflächen
Diskussion der Hygienic Design Anforderungen an bestehender Maschine

Enzenreith, 20. August 2013

Dr. Franz Mader

Dr. Jürgen Hofmann