



DANMARKS MEJERITEKNISKE
SELSKAB

VESTERBROGADE 2 B – 1620 KØBENHAVN V.

TLF.: 33 36 40 00 – FAX: 33 36 40 01

BANK: NORDEA: 2191 - 5494 626 774

E-MAIL: DMS@MEJERIERNE.DK

WWW: MEJERITEKNISKESELSKAB.DK

28. september 2007
914 - jmr/mp

Til medlemmerne.

Hygiejnisk design af mejeriudstyr

er et emne, som Danmarks Mejeritekniske Selskab vil belyse ved et foredragsmøde, der afholdes på Hotel Sabro Kro, Viborgvej 780, 8471 Sabro

torsdag den 25. oktober 2007 kl. 10.00.

Forbrugerne vil have sunde og sikre mejeriprodukter, og blot mistanken om dårlig hygiejne kan udløse en mediestorm, der kan blive ualmindelig kostbar. Derfor er det et væsentligt område, at maskiner og procesudstyr i mejeriindustrien indrettes bedst muligt, for at sikre hygiejnen.

Fremstilling af sikre mejeriprodukter er et grundvilkår for mejerivirksomheder og kvalitetskravene er tæt koblet til høje hygiejniske standarder. Derfor stiller mejerivirksomheder stadig stigende krav til sig selv, men også til underleverandører af maskin- og procesudstyr samt til leverandører af rengøringsløsninger.

Danmarks Mejeritekniske Selskab sætter derfor fokus på de nyeste erfaringer omkring kontaminering og mulighederne for at forebygge disse gennem hygiejnisk design af procesudstyr.

Mødets første indlæg vil gennemgå, hvilke lovgivningsmæssige krav der er gældende til materialer og udstyr, der anvendes i fødevarerindustrien, og herunder sporbarhed på materialer. Samtidig stilles spørgsmålet "Hvordan kan man sikre sig, at materiale og udstyr opfylder disse krav?" Indlægget vil endvidere behandle, hvorledes man som fødevarerproducent kan stille krav til sine leverandører af materialer og udstyr.

Næste indlæg vil omhandle problemstillingen vedrørende åbent/lukket udstyr, samlinger og svejsninger, hvor hygiejniske designprincipper for enkeltudstyr og procesanlæg vil blive gennemgået ved hjælp af eksempler, beskrevet i lovgivningen, samt ud fra de europæiske guide-lines som anvendes.

Næste indlæg vil omhandle vigtigheden af præcise specifikationer for rustfrit udstyr. Hygiejneforholdene i et produktionsanlæg er i høj grad bestemt af driftsforholdene og de rengøringsprocesser der anvendes. Det er derfor vigtigt at forstå, at hygiejneforholdene er stærkt influeret af produktionsanlæggets medfødte korrosionsbestandighed og rengøringsvenlighed. I indlægget vil der blive givet en række eksempler fra praksis, for at forstå problematikken, og dermed give bedre forudsætninger for at få leveret hygiejnisk produktionsudstyr.

Efter frokost vil blive gennemgået en række proaktive tiltag, der kan medvirke til at producere fødevarer på en sikrere måde. Der vil således blive omtalt en række tiltag, som kan medvirke til at optimere fødevarerens sikkerhed gennem validering af rengøringsprocessen, hygiejneinspektioner af produktionsudstyret samt revnetest af tanke for at undgå efterkontaminering af produkterne. Indlægget vil ligeledes beskrive, hvordan man sikrer, at udstyret er fri for lækager og at der ikke forefindes restbelægninger i rør og udstyr.

Næste indlæg vil omhandle overfladebelægninger til procesudstyr, hvor der vil blive fokuseret på direkte implementerbare overfladeteknologiske løsninger til modvirkning af slid, korrosion m.m. Herudover beskrives de nyeste udviklingstendenser inden for avanceret overfladeteknologi, herunder Diamond Like Carbon belægninger (DLC) og nanokompositbelægninger.

Sidste indlæg vil omhandle validering af rengøring, hvor der tages udgangspunkt i den farmaceutiske industri, hvor udstyr og anlæg er pålagt strenge krav til dokumentation og kvalificering. Hertil kommer at produktions- og rengøringsprocesserne skal være validerede. Da kravene løbende skærpes fra myndighedernes side, vil der blive lagt vægt på at give nogle værktøjer, hvorpå man kan gennemgå og validere ens rengøringsprocedurer.

For aktive medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab er prisen for deltagelse i mødet kr. 1.495,00 og for ikke-medlemmer kr. 1.995,00.

- ./. Tilmelding kan ske via selskabets hjemmeside www.mejeritekniskselskab.dk eller ved indsendelse af vedlagte tilmeldingsblanket.

Tilmelding bedes foretaget snarest muligt og senest så sekretariatet har tilmeldingen i **hænde den 18. oktober 2007.**

Betaling skal først ske ved anfordring, der samtidig er bekræftelse på deltagelse.

- ./. Program for mødet vedlægges.

Med venlig hilsen

DANMARKS MEJERITEKNISKE SELSKAB

P R O G R A M

“Hygiejnisk design af mejeriudstyr”

torsdag den 25. oktober 2007

på Hotel Sabro Kro, Sabro

- Kl. 09.45 Registrering og kaffe
- Kl. 10.00 Velkomst og præsentation af dagens program
v/direktør Peter Vammen, Danmarks Mejeritekniske Selskab
- Kl. 10.10 Lovgivningsmæssige krav til materialer og udstyr samt sporbarhed af materialer
v/seniorkonsulent Henrik Classen, Center for ProcesInnovation, Teknologisk Institut, Kolding
- Kl. 10.50 Problemstillinger vedrørende åbent/lukket udstyr, samlinger og svejsninger
v/konsulent Janne Holm Kristensen, Center for ProcesInnovation, Teknologisk Institut, Kolding
- Kl. 11.45 Vigtigheden af præcise specifikationer ved ordning af rustfrit udstyr, herunder kontrol af faktisk levering
v/projektleder Jan Elkjær Frantsen, Force Technology, Brøndby
- Kl. 12.30 Frokost
- Kl. 13.30 Fødevarer sikkerhed i praksis
v/adm. direktør Eigil Appel Pedersen, Bactoforce A/S, Silkeborg
- Kl. 14.10 Kaffe
- Kl. 14.30 Slidstærke og korrosionsbestandige overfladebelægninger til fødevarerprocesudstyr
v/cand.scient, ph.d. Klaus Pagh Almtoft, Tribologicenter, Teknologisk Institut, Århus
- Kl. 15.10 Validering af rengøring
v/seniorkonsulent Henrik Classen, Center for ProcesInnovation, Teknologisk Institut, Kolding
- Kl. 16.00 Afslutning