

CORSO DI

## HYGIENIC DESIGN

PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE  
IGIENICA DELLE APPARECCHIATURE  
ALIMENTARI (O DESTINATE AL SETTORE  
FARMACEUTICO O COSMETICO)

25-26-27 gennaio 2022  
PARMA

presso CDH Hotel Villa Ducale  
Viale Europa 81, Parma – [visualizza mappa](#)

Invio moduli di iscrizione entro il 31 dicembre 2021

### 01. INTRODUZIONE

La progettazione e costruzione igienica delle apparecchiature e degli stabilimenti - identificabile con il termine inglese "Hygienic Design" – è **uno dei principali requisiti che le imprese alimentari, farmaceutiche e cosmetiche devono implementare per garantire prodotti sicuri ed idonei**. Sia gli utilizzatori sia i costruttori devono conoscere nel dettaglio i criteri di progettazione igienica ed essere consapevoli del ruolo che essi hanno rispetto all'efficacia ed efficienza dei processi produttivi.

### 02. BACKGROUND

**EHEDG**

*(European Hygienic Engineering and Design Group)*

È IL PIÙ IMPORTANTE ORGANISMO MONDIALE PER QUANTO RIGUARDA L'HYGIENIC DESIGN.

EHEDG sviluppa, tramite una rete internazionale di esperti, **linee guida pratiche di progettazione** e rappresenta **la più grande piattaforma di discussione su questi temi**, organizzando eventi divulgativi come conferenze e congressi in diversi paesi.

**EHEDG SVILUPPA MATERIALE PER LA FORMAZIONE STANDARDIZZATO TRAMITE IL GRUPPO DI LAVORO "TRAINING AND EDUCATION WORKING GROUP".**

**GIAMPAOLO BETTA**

*Docente del corso*

"Authorised Trainer" EHEDG  
Authorised Evaluation Officer (AEO) EHEDG

### 03. HYGIENIC DESIGN: PERCHÈ?

- ✓ Permette una gestione più certa e serena della sicurezza del prodotto.
- ✓ Riduce i tempi di lavaggio, disinfezione e manutenzione, aumentando la disponibilità degli impianti.
- ✓ Permette di ridurre i costi di lavaggio e disinfezione nonché per lo smaltimento dei reflui.
- ✓ Permette di soddisfare pienamente gli obblighi di legge Europei e Statunitensi.
- ✓ È coerente con gli obiettivi globali 'innovazione, efficientamento e sostenibilità.

### 04. QUALI SONO I VANTAGGI?

**PER GLI UTILIZZATORI**

Migliorare l'efficienza dei processi, avendo contemporaneamente un controllo di processo più efficace e dunque una gestione della sicurezza del prodotto più lineare e serena.

**PER I COSTRUTTORI**

Essere in grado di fornire apparecchiature che possano soddisfare anche i clienti più esigenti in termini di sicurezza e che contemporaneamente abbiano costi di esercizio significativamente inferiori a quelle tradizionali.



## PRIMO GIORNO

- Presentazione del corso
- Test preliminare
- Pericoli – Sicurezza ed idoneità del prodotto
- Concetti di base
- *Coffee break*
- Requisiti di legge per le apparecchiature, criteri generali di progettazione igienica
- Requisiti di legge per i materiali a contatto, dichiarazioni di conformità al contatto alimentare
- Documenti volontari, EHEDG Guidelines, definizione di superficie a contatto con il prodotto
- *Pranzo*
- **Workshop 1**
- Lavaggio e disinfezione
- Criteri per la selezione dei materiali
- *Coffee break*
- **Workshop 2**
- Criteri di igiene applicati ad apparecchiature aperte

## 06. MODALITÀ DEL CORSO

Il corso è **prevalentemente orientato alla pratica**. I fondamenti teorici sono dati in modo conciso e sempre connessi a casi reali. I 24 moduli proposti **coprono i più importanti aspetti dell'hygienic design** e includono sia lezioni frontali che esercitazioni su casi reali.

Il corso è di facile comprensione grazie all'ampio uso di **schemi, immagini e disegni realizzati ad hoc** per gli specifici scopi didattici. Vi verrà automatico applicare i principi mostrati alle vostre macchine o ai progetti che avete oggi sulla vostra scrivania.

## 05. PROGRAMMA DEL CORSO

### SECONDO GIORNO

- Ricapitolazione giorno precedente
- Saldature igieniche
- Collegamenti statici smontabili igienici e tenute dinamiche
- *Coffee break*
- Apparecchiature chiuse, valvole e pompe
- *Pranzo*
- **Workshop 3**
- Principi di progettazione e layout di uno stabilimento
- *Coffee break*
- Layout e installazione delle apparecchiature

## 07. DESTINATARI

Il corso è rivolto sia agli utilizzatori che ai costruttori di apparecchiature alimentari o destinate al settore farmaceutico e cosmetico, con particolare riferimento alle figure di **ingegneri, progettisti, disegnatori, tecnici commerciali e di assicurazione qualità**.

E' inoltre rivolto a **ispettori sanitari** che vogliano approfondire le proprie conoscenze sugli aspetti di igiene legati alla progettazione, costruzione ed uso delle macchine alimentari.

## 08. ATTESTATO

I partecipanti riceveranno un attestato di frequenza al termine del corso. Inoltre coloro che supereranno con successo il test finale verranno inseriti, se gradito, nella lista dei **"certified attendees"** pubblicata sul sito [www.ehedg.org](http://www.ehedg.org).

## TERZO GIORNO

- Ricapitolazione giorno precedente
- Lubrificanti nelle apparecchiature
- *Coffee break*
- **Workshop 4**
- Trattamenti termici
- *Pranzo*
- Confezionamento igienico e asettico
- Metodi sperimentali per valutazioni di igiene delle apparecchiature
- *Coffee break*
- Discussione plenaria e conclusioni
- Test di valutazione finale

## ISCRIZIONE

- ✓ Invio moduli di iscrizione entro il 31 DICEMBRE 2021 da spedire a: [corsoehedg@gmail.com](mailto:corsoehedg@gmail.com)

### QUOTE DI ISCRIZIONE (esclusa IVA)

	NON membri EHEDG*	membri EHEDG*
Primo partecipante	€ 2.090	€ 1.800
Secondo partecipante	€ 1.980	€ 1.750
Terzo partecipante e successivi	€ 1.750	€ 1.650

\* solo Company Members

Il costo del corso include le dispense stampate, i coffee break e i pranzi.

I posti sono ulteriormente limitati per rispettare il distanziamento minimo richiesto e verranno assegnati in ordine di iscrizione.

Altre informazioni su [www.ehedg.org](http://www.ehedg.org)