



Fachtagung Hygieneanforderungen an Produktionsanlagen

Einladung



The Gear Motor Specialist

Sehr geehrter Geschäftspartner,

Die Themen Hygiene, Hygienic Design und EHEDG gewinnen in allen Bereichen der Nahrungs-mittel- und Getränkeindustrie zunehmend an Bedeutung.

Gerade für Anlagenhersteller- oder betreiber sind die neuen EHEDG- Regularien, sowie die ab 2010 in Kraft tretenden Maschinenrichtlinien 2006/42/EG immens wichtig.

Hygienic Design betrifft neben den wichtigen Neuerungen für Maschinen- und Komponentengestaltung auch die neu hinzu kommenden Festlegungen bezüglich der in den Bedienungs- und Wartungsanleitungen zukünftig enthaltenen Vorgaben zur Maschinen- und Anlagenreinigung.

Neben der Frage nach der notwendigen Oberflächenbeschaffenheit von Produktionsanlagen und der damit verbundenen Reaktionen von Mikroorganismen behandeln wir die zuvor genannten Themen in unserer Fachtagung, zu der wir Sie hiermit sehr herzlich einladen möchten.

Zudem werden wir

- auf den Biofilm und dessen Problematik bei der Bekämpfung in den verschiedenen Abschnitten einer Produktionsanlage eingehen
- detailliert über die Vorteile lackierter Oberflächen gegenüber Edelstahlfächen diskutieren und dies mit Fallbeispielen belegen
- sowie die immer mehr in der Öffentlichkeit publizierte Keimabtötung mittels Silberionen ansprechen

Ziel dieser Veranstaltung soll sein, Sie, Ihre Kollegen und Mitarbeiter dabei zu unterstützen, weitere Hygiene- Standards in Ihren Anlagen oder Maschinenkomponenten zu etablieren.

Bestimmt ist auch das Eine oder Andere Neue für Sie dabei.

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme, die selbstverständlich für Sie **kostenfrei** ist.

Da die Anzahl der Plätze limitiert ist, melden Sie sich bitte rechtzeitig an. Sollten keine Plätze mehr vorhanden sein, können wir Sie gerne für einen der nächsten Termine vormerken.

Bitte senden Sie die beigefügte Anmeldung bis spätestens 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin an uns zurück. Gerne sind wir Ihnen auch bei einer Zimmerreservierung behilflich.

Sie erhalten anschließend eine Teilnahmebestätigung.

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme.

Friedrich Kelhofer
Global Manager Food & Beverage



Danfoss Bauer GmbH · Eberhard-Bauer-Strasse 36-60 · 73734 Esslingen

Telefon: +49 711 3518 0 · Telefax: +49 711 3518 381 · info@danfoss-bauer.de · www.danfoss.bauer.com

Fachtagung

Hygieneanforderungen an Produktionsanlagen

Veranstaltungstermin
29. Oktober 2009



Parkhotel am Heger Holz

Edinghausen 1

D - 49076 Osnabrück

Tel. +49 (0) 541 / 94140

Fax. +49 (0) 541 / 9414200



Programm

10.00 Uhr

Begrüßung

10.00 Uhr

Hygieneanforderungen an Produktionsanlagen der Lebensmittel- und Getränke-Industrie

Dr. Jürgen Hofmann
Hygienic Design Weihenstephan

11.00 Uhr

Pause

11.15 Uhr

Allgemeine Erläuterungen zu den neuen Richt- und Leitlinien für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Dr. Jürgen Hofmann
Hygienic Design Weihenstephan

12.15 Uhr

Mittagessen

13.30 Uhr

Inaktivierung von suspendierten Mikroorganismen und Biofilmen auf Oberflächen

Dr. Uwe Behmel
ProMaqua GmbH

14.45 Uhr

Pause

15.00 Uhr

Warum Schutzlack und nicht immer Edelstahl für Oberflächen?

Hr. Alexander Dölger
Danfoss GmbH

15.30 Uhr

FDA-Konformität für Schutzlacke - Antibakterielle Beschichtung von Antrieben

Hr. Alexander Dölger
Danfoss GmbH

16.00 Uhr

Diskussion

16.30 Uhr

Ende des Forums

