

Systematisch Procesontwerp volgens EN1672-2

Procesontwerp en hygiëne

Binnen de voedingsmiddelenindustrie worden zeer hoge eisen gesteld aan voedselveiligheid en hygiëne. Platform HDN heeft samen met diverse ketenspelers de opleiding Systematisch Procesontwerp volgens EN-1672-2 ontwikkeld.

De opleiding is grotendeels opgezet rondom de EN-1672-2, de norm die ten grondslag ligt aan hygiënisch ontwerpen. Praktische toepassing van deze norm is echter een van de voornaamste uitgangspunten van deze training. Van microbiologische basisbeginselen en belangrijke ontwerpvariabelen, tot de keuze van geschikte materialen. De opleiding maakt inzichtelijk hoe men transparant en traceerbaar tot een hygiënisch ontwerp kan komen en hoe de keuzes invloed hebben op de kwaliteit van een ontwerp.

Tijdens deze vijfdaagse opleiding wordt de gedoeerde kennis omgezet naar praktische en systematisch toepasbare uitvoering en kennis. De uitwerking van een aantal cases vormt de rode draad bij deze training. Hierbij wordt er een idee structureel tot een ontwerp uitgewerkt. Dit, en de talloze voorbeelden en opdrachten leggen de link met de werksituatie waarmee theorie in verbinding wordt gebracht met de praktijk. Kortom, een essentiële training waarbij praktische tools worden gegeven om tot een



systematisch maar bovenal hygiënisch procesontwerp te komen. De opleiding wordt tevens afgesloten met een theoretisch examen.

Doelstelling van de opleiding:

Toepassen van één door de voedingsmiddelenketen geaccepteerde methode en uniforme werkwijze gebaseerd op Europese wet- en regelgeving waarbij op concrete invulling wordt gegeven op aspecten als voedselhygiëne, oppervlaktebewerkingen, reinigbaarheid, corrosie, gebruikte materialen en componenten, werktuigbouw.

Dit doen we door het toepassen van handige werkwijzen, uniforme (geautomatiseerde) symboliek, tools, checklisten en hulpmiddelen (o.a. PFD, P&ID, URS, ISO-metrie, materiaal-, tag- en itemlijsten).

Voor wie is de opleiding bedoeld:

De opleiding is gericht op iedereen die zich bezighoudt met de ontwikkeling, het ontwerp en de engineering van procesinstallaties en machines voor de voedingsmiddelenindustrie. Primaire doelgroep zijn de proces-, mechanical- en systemengineers, kwaliteitsfunctionarissen, plantmanagers, procestechnologen en inkopers van voedingsmiddelenproducenten. Tevens de engineers, ontwerpers en constructeurs bij de procesinstallateurs en machinebouwers.



Cursusonderdelen:

Dag 1:

Uitleg HDN methodiek
Risico analyse en HDN keuze (Wet- en Regelgeving – EN1672-2 – EHEDG – HDN)
Casus 1: PFD, HDN keuze en commitment
Microbiologie (Praktijk, soorten besmetting, bacteriën)

Dag 2:

Uitleg URS opzet (o.b.v. HDN)
Theorie P&ID symbolen en opbouw
Casus 2: Omzetten casus 1 in P&ID
Hygiëne en reiniging (o.a. CIP, COP en SIP)

Dag 3:

Algemene ontwerpeisen o.b.v. EN-1672-2
Materiaalkennis algemeen
Casus 3: Opstellen Materiaalspecificatie

Dag 4:

Componenten algemeen
Componenten specificatie
Casus 4 & 5: Itemlijst maken detailinfo P&ID
HDN Lasspecificatie

Dag 5:

Casus 6: Definitief maken P&ID
Casus 7: Uitwerken ISO-metrie
Casus 8: Definitief maken URS en t.b.v. overdracht
Theorie-examen

HDN-Certificaat:

De deelnemers ontvangen wanneer zij geslaagd zijn het HDN certificaat.

Lesmateriaal en thuisstudie:

Cursisten dienen de lesstof thuis voor te bereiden. Het lesmateriaal wordt bij de start van de cursus aan de deelnemers verstrekt.

Vooropleiding:

Voor de opleiding is bij voorkeur minimaal MBO4-niveau door opleiding of door werkervaring gewenst.

Examendata, locaties en lestijden

Waar en wanneer start de vijfdaagse opleiding Systematisch Procesontwerp volgens EN-1672-2:
2017: 10/10 + 13/10 + 17/10 + 24/10 + 26/10 (Nieuwegein)
2018: 09/01 + 16/01 + 23/01 + 30/01 + 01/02 (Nieuwegein)

Lestijden zijn van 8.30 uur tot 12.30 uur en van 13.00 uur tot 16.30 uur.

Aantal cursisten:

Minimaal 8 en maximaal 12 personen per opleiding.

Kosten:

De kosten bedragen voor HDN-deelnemers € 3.950,- per persoon en voor niet HDN-deelnemers €4.950,- per persoon. Genoemde prijzen zijn per deelnemer, inclusief lesmateriaal en lunches, en exclusief BTW.

Annuleren is mogelijk tot 30 dagen voor aanvang waarbij 75% van het inschrijfgeld geretourneerd wordt. Daarna zal de volledige inschrijfsom verschuldigd zijn.

OOM-bijdrage en speciale bijdragen

Bedrijven die zijn aangesloten bij OOM kunnen mogelijk aanmerking komen voor een bijdrage in de kosten. Voor nadere informatie zie www.oom.nl of neem contact op met uw OOM-consulent.

Nadere informatie en aanmelden:

Platform HDN
Postbus 2600
3430 GA Nieuwegein
Telefoon: 030 - 605 33 44
Fax: 030 - 605 32 08
Website: www.hdn4food.com
E-mail: info@hdn4food.com

U kunt zich uitsluitend voor de cursus aanmelden door het aanmeldingsformulier (zie bijlage) in te vullen en te retourneren. Deze kunt u ook opvragen bij het secretariaat.