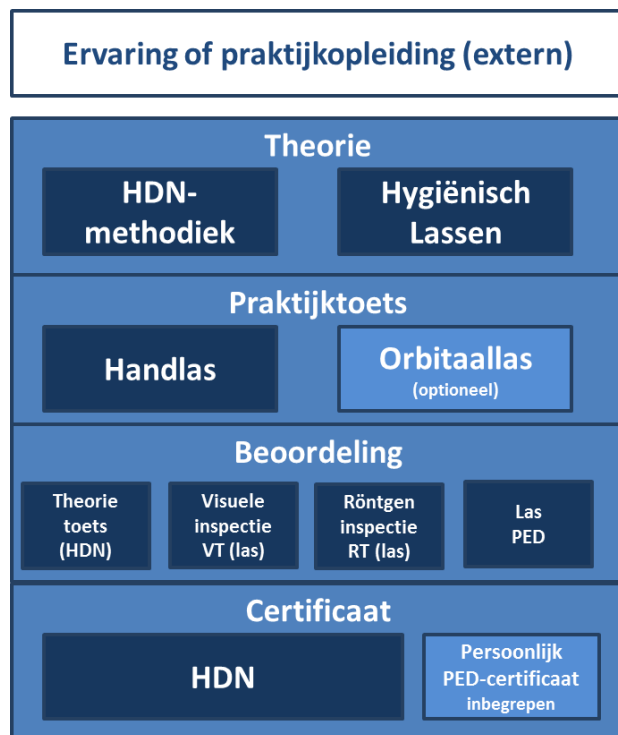


HDN Praktijktoets Hygiënisch Lassen

Hygiënisch lassen

Binnen de voedingsmiddelenindustrie worden zeer hoge eisen gesteld aan voedselveiligheid en hygiëne. Bij veel machines of installaties wordt gelast. Een goede las heeft veel invloed op de hygiëne en voedselveiligheid. Een verkeerde las kan een besmettingsbron zijn voor het te produceren voedingsmiddel.

De HDN methodiek voorziet in een procedure en werkwijze waarbij een hygiënische las is gedefinieerd en toetsbaar wordt gemaakt. Hiermee zijn de grondbeginselen voor een lasopleiding en beproeving vastgelegd.



Cursusonderdelen

De cursus bestaat uit theorie op het gebied HDN en hygiënisch lassen gevolgd door een theorie- en praktijktoets. Bij het inschrijven wordt uitgegaan van een gedegen ervaringsniveau opgedaan in de werkpraktijk of door het volgen van een specifieke praktijkopleiding bij een van de HDN aangesloten las-praktijkopleiders. De praktijkopleiding is geen integraal onderdeel van deze cursus.

Beginnende of ervaren lasser

Middels een optionele nulmeting bij een HDN geautoriseerde opleider kan ter voorbereiding, het niveau van de cursist vastgesteld worden. Op basis daarvan kan voor een beginnend lasser een persoonlijk traject worden afgestemd.

De praktijkopleiding bereidt de lasser voor op het examen dat bestaat uit het lassen van meerdere buisdiameters in 3 posities, die in de praktijk vaak voorkomen.

Een ervaren lasser die de praktijk al onder de knie heeft (minimaal NIL niveau 3), kan zich bij hen laten bijscholen in de HDN theorie om vervolgens aan het volledige examen deelnemen.

Theorie HDN en hygiënisch lassen

De onderwerpen die besproken worden in de HDN theorie opleiding zijn:

- HDN Methodiek
- Materiaalkennis RVS
- Aspecten hygiënisch ontwerp
- Hygiënische processen
- P&ID, ISO-metrie
- Lasmethode (WPS)
- Laskwaliteit / Lascriteria

HDN examen

HDN heeft de beproeving uitgewerkt in een theoretisch en praktisch examen. Wanneer een cursist gereed is om een HDN examen te doen, kan hij deelnemen aan de HDN las-examendag. Deze worden met regelmaat georganiseerd door het hele land.

Tijdens deze examendag wordt de cursist getoetst op theorie en vaardigheid. Het NIL (Nederlands Instituut voor Lastechniek) neemt het praktijkexamen af, dat bestaat uit het handmatig TIG lassen van roestvaststalen buisverbindingen in de lasposities PA, PC en PH. In de toekomst kan dit aangevuld worden met een orbitaalas. De lascertificering vindt plaats conform ISO 9606-1/HDN onder accreditatie van het schema EN-ISO-IEC 17024.

Een onafhankelijk examinator neemt die dag ook een theorie-examen af, waarin de HDN methodiek, materiaalkennis en de hygiënische aspecten binnen de voedingsmiddelen industrie en natuurlijk de lastheorie centraal staan. Het praktijkexamen kan zowel met eigen lasapparatuur, gas en toebehoren, als met de aanwezige ter beschikking gestelde middelen uitgevoerd worden.

HDN-Certificaat

De examen kandidaten ontvangen wanneer zij geslaagd zijn, twee deelcertificaten die samen het HDN certificaat vormen.

Voor beide certificaten dient in acht te worden genomen, dat ze 2 jaar geldig zijn en er vervolgens een her-certificering moet plaatsvinden. Tevens dient het uitvoeren van het vakmanschap ieder half jaar aangetoond worden. Dit kan tijdens het werk geschieden door de HDN las inspecteur.

Persoonlijk PED-certificaat

De werkstukken uit het examen worden tevens gecontroleerd conform de actuele PED 2014/68/EU richtlijn. De lasserskwalificatie (LK) en bijbehorende HDN procedures borgen het bewezen vakmanschap. Het HDN lascertificaat voorziet in alle gangbare maatvoeringen van hygiënische leidingen.

Examendata, locaties en lestijden

Het HDN examen theorie en praktijk kan in een dagdeel plaatsvinden. Die dag kan men eventueel ook nog een herhaling van de HDN theorie bijwonen. Data en locaties kunt u vinden op de website (www.hdn4food.com) of via het HDN secretariaat.

Locaties

Afhankelijk van de beschikbare ruimte wordt (in overleg) gekozen voor:

- HDN lasopleidingsbedrijven (we hanteren daarbij drie regio's: Noord Nederland, Noord en Zuid Holland en Zuid Nederland)
- Op klantlocatie (bij voldoende deelname)

Locaties

Lestijden zijn van 8.00 uur tot 12.30 uur en van 13.00 uur tot 16.30 uur.

Aantal cursisten

Minimaal 8 en maximaal 12 personen per cursus.

Lesmateriaal en thuisstudie

Cursisten dienen de lesstof thuis voor te bereiden. Het lesmateriaal wordt bij de start van de cursus aan de deelnemers verstrekt. Ook materiaal voor de praktijktoets (o.a. bocht en buis) wordt door de organisatie beschikbaar gesteld.

Kosten:

	Basis + PED *	Basis + Orbitaal + PED
Deelnemers HDN	€ 1.095	nmb
Leden Metaalunie	€ 1.395	nmb
Overig	€ 1.695	nmb

*) tarieven 2017

Bovengenoemde prijzen zijn inclusief lesmateriaal en lunches en exclusief BTW. Annuleren is mogelijk tot 14 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 in 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

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

Aanmelden

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.