



## HDN lascertificering 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 daarom in een procedure en werkwijze waarbij een hygiënische las is gedefinieerd en toetsbaar wordt gemaakt.

### Onderdelen

De HDN lascertificering bestaat uit een introductie op het gebied van de HDN-systematiek en hygiënisch lassen gevolgd door een 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 de HDN lascertificering.

### Introductie HDN en hygiënisch lassen

De onderwerpen die besproken worden zijn:

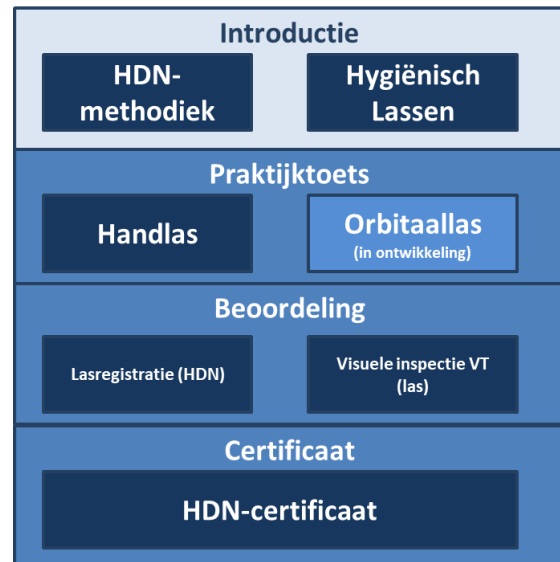
- HDN Methodiek
- Materiaalkennis RVS
- Aspecten hygiënisch ontwerp
- Hygiënische processen
- P&ID, ISO-metrie
- Lasmethode (WPS)
- Laskwaliteit / Lascriteria

### Praktijktoets

Tijdens praktijktoets wordt de deelnemer getoetst op vaardigheid. Een HDN lasexaminator neemt het praktijkexamen af, dat bestaat uit het handmatig TIG lassen van roestvaststalen buisverbindingen in de lasposities PA, PC of PH. De lascertificering vindt plaats conform ISO 9606-1/HDN onder accreditatie van het schema EN-ISO-IEC 17024. Het toepassen van de HDN lasregistratie is hierbij een verplicht onderdeel.

Het praktijktoets zal in principe met eigen lasapparatuur, backinggas, pijpstoppers uitgevoerd worden. In overleg vooraf is het eventueel ook mogelijk om apparatuur die beschikbaar is op de examenlocatie te gebruiken.

### Ervaring of praktijkopleiding (extern)



### HDN Lascertificaat

De examen kandidaten ontvangen wanneer zij geslaagd zijn het HDN lascertificaat. Het HDN lascertificaat voorziet in de gangbare maatvoeringen van hygiënische leidingen. De lasserskwalificatie (LK) en bijbehorende HDN procedures borgen het bewezen vakmanschap.

### Geldigheid

Het HDN lascertificaat is 2 jaar geldig, mits ieder half jaar het vakmanschap aangetoond wordt. Dit kan tijdens het werk geschieden door een door HDN aangewezen lasinspecteur. Na 2 jaar dient de lasser zich opnieuw te laten certificering.

## Examendata, locaties en tijd

Het HDN lasexamen kan in een dagdeel plaatsvinden. Data en locaties kunt u vinden op de website ([www.hdn4food.com](http://www.hdn4food.com)) of opvragen bij het HDN secretariaat.

### Locaties

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

- HDN lasopleidingsbedrijven
- Door HDN geselecteerde locaties
- Op klantlocatie (bij voldoende deelname)

Examens worden afgenomen tussen 8.30 uur tot 12.30 uur of van 13.00 uur tot 17.00 uur, afhankelijk van de examenplanning.

### Aantal deelnemers

Minimaal 6 en maximaal 12 personen per examendag.

## 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:

Tarieven	Eerste certificering	Her certificering
Deelnemer Platform HDN	€ 795	€ 245
Lid Koninklijke Metaalunie	€ 945	€ 395
Derden	€ 1.095	€ 545

Bovengenoemde prijzen zijn inclusief lesmateriaal en eventuele 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/OTIB-bijdrage

Bedrijven die zijn aangesloten bij OOM of OTIB kunnen in aanmerking komen voor een bijdrage in de kosten. Voor nadere informatie zie [www.oom.nl](http://www.oom.nl) of [www.otib.nl](http://www.otib.nl) of neem contact op met uw OOM/OTIB-consulent.

### Beginnende of ervaren lasser?

Middels een optionele nulmeting bij een HDN geautoriseerde opleider (zie <https://www.hdn4food.com/de-methodiek/scholing/>) 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.

### Nadere informatie

Platform HDN  
Postbus 2600  
3430 GA Nieuwegein  
Telefoon: 030 - 605 33 44  
Website: [www.hdn4food.com](http://www.hdn4food.com)  
E-mail: [info@hdn4food.com](mailto: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.