

UITNODIGING 2 OKTOBER 2023

NORMEN-DAG 2.0 (VERORDENINGEN)

In navolging van de voorgaande, succesvolle Normen-dag organiseren brancheverenigingen Dutch Machinery for the Food Industry (DMFI-NBT), GMV Dutch Food Systems en Machevo & Bulk Vereniging in samenwerking met Hygienic Design Network (HDN) op 2 oktober 2023 bij Wageningen University & Research een nieuwe kennissessie, de Normen-dag 2.0. Dit keer gericht op EU-verordeningen, die betrekking hebben op het ontwerpen, bouwen, onderhouden en gebruiken van technische installaties en machines voor de voedingsmiddelenindustrie. Tijdens diverse lezingen vertellen we hoe u aan deze verplichtingen kunt voldoen.

DOELGROEP

De dag wordt georganiseerd voor iedereen die een rol heeft op gebied van ontwerp, bouw en gebruik van hygiënische procesinstallaties voor voedingsmiddelenproductie. Wilt u weten welke wettelijke eisen specifiek voor uw bedrijf van toepassing zijn? Hoe u daar zo goed mogelijk een technische invulling aan kunt geven? Dan is de Normen-dag 2.0 een uitgelezen kans!



VERORDENINGEN: WELKE GELDEN IN DE FOOD-BRANCHE EN WAT HOUDEN DIE IN

Er komen steeds meer Europese verordeningen en deze gelden als wet voor alle EU landen. Een verordening is dwingend maar laat veel ruimte over om de uitvoering ervan te interpreteren. Tijdens een bijeenkomst die georganiseerd wordt door GMV, DMFI-NBT, Machevo en HDN, leggen wij u uit wat die verordeningen inhouden en in de diverse break-out sessies wordt de invloed op techniek, middels diverse onderwerpen besproken.

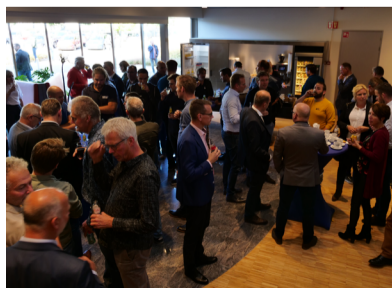
EU VERORDENINGEN

Het betreft de volgende verordeningen: EC178, EC852, EC853, EC1935, EC2023, EC42, EC2073, EC68, EC98, EC749 en EC30. Al deze verordeningen hebben directe of indirecte invloed op het ontwerpen, bouwen, onderhouden en gebruiken van technische installaties en machines voor de voedingsmiddelenindustrie. Tijdens de break-out sessies gaan we op basis van deze verplichtingen in op de volgende hygiënische aspecten:

- Het voorkomen van besmetting (beheersen van de omgeving)
- Geen organoleptische of andere negatieve invloeden op proces en product
- Borgen van reinigbaarheid en veilig hergebruik.

DOELSTELLING DMFI-NBT, GMV, MACHEVO EN HDN

Voor alle verordeningen wordt GMP (Good Manufacturing Practice) vereist. Een aantoonbaar kwaliteitsborgingsysteem en bijbehorende vakmanschap. Vooral dat laatste is moeilijk aan te tonen. Men kan het hygiënische vakmanschap niet aantonen met een officieel document. Wij willen die dag ook gebruiken voor de aftrap om de verborgen vakmanschappen en de benodigde kennis en kunde in kaart te brengen. Met als doel om daar concreet een passende erkenning voor te bepalen. Dit willen we doen in samenwerking met onderwijs, food bedrijven en de hele toeleveranciers markt. Duidelijkheid en opleidingen bieden wellicht de oplossing voor het steeds groter personeelstekort in de techniek.



Datum: Maandag 2 oktober 2023

Locatie: Omnia - Wageningen University & Research, Hoge Steeg 2, Building 105, 6708 PH Wageningen

Tijd: 12:30 - 18:30 uur

AANMELDEN EN TOEGANGSPRIJS

Toegang tot deze inspirerende kennissessie is voor leden van DMFI-NBT, GMV, Machevo en HDN **gratis**. Voor overige bezoekers geldt een toegangsprijs van € 200,- per persoon. Wilt u er bij zijn? Scan dan snel de QR-code of schrijf u in via de website van Machevo: www.machevo.nl/normen-dag-hygiene.

