

EHEDG Grundlæggende hygiejnisk design

Sted: FORCE Technology, Brøndby, Denmark
Dato: 27. maj, 2025

Formål

EHEDG Grundkursus i Hygiejnisk Design tilbyder en introduktion til hygiejnisk design. Kurset har til formål at introducere grundlæggende principper for hygiejnisk design, der fører til produktion af sikre og høj kvalitetsprodukter.

Deltagere

Den primære målgruppe omfatter personer, der er involveret i støttefunktioner, ledelse, kvalitetssikring og teknisk salg. Kurset kræver ingen forudgående erfaring med hygiejnisk design.

Indhold

Kurset undervises på en praksisorienteret måde ved hjælp af eksempler og billeder. Forskellige aspekter af hygiejniske designkriterier introduceres. Kurset sætter deltagerne i stand til at deltage i processer omkring hygiejnisk design inden for deres egne organisationer. Bemærk, at kurset ikke er et indgangsniveau kursus til EHEDG Avanceret Course in Hygienic Design, og at der er overlap mellem kurserne.

Underviser

Underviseren Alan Friis har over 25 års erfaring inden for hygiejnisk ingeniørarbejde og fødevarer sikkerhed. Alan er en EHEDG Autoriseret Evalueringsansvarlig, der er ansvarlig for udstyrscertificering og er aktivt involveret i flere EHEDG arbejdsgrupper, udvikling af retningslinjer og udarbejdelse af forskellige publikationer om hygiejnisk design, rengøring og fødevarer sikkerhed generelt.

Fees, registration and practical information

Kursusgebyret er 7075 DKK pr. deltager for ikke-medlemmer af EHEDG og 5575 DKK for deltagere fra EHEDG virksomhedsmedlemmer.

Gebyret vil blive faktureret før kurset afholdes

Venligst registrer dig senest den 22. april 2025 på linket nedenfor:

[Grundlæggende hygiejnisk design \(HYG26\)](#)

Bemærk der undervises efter materiale fra EHEDG, som er på engelsk, mens der undervises på dansk. Kurset kan udbydes på engelsk

Program

8.00 – 8.30	Velkommen, registrering & præsentation af deltagere
8.30 – 9.00	Introduktion til hygiejnisk design
9.00 – 9.30	Lovkrav
9.30 – 10.15	Risici i hygiejnisk forarbejdning
10.15 – 10.30	Pause
10.30 – 11.30	Hygiejnisk designkriterier
11.30 – 12.00	Rengøring & desinfektion
12.00 – 12.45	Frokost
12.45 – 13.30	Fødevarekontaktmaterialer
13.30 – 14.15	Bygnings- og proceslayout
14.15 – 14.30	Pause
14.30 – 15.15	Installation og vedligeholdelse
15.15 – 16.30	Praktisk session & spørgsmål

For mere information og aflysning, kontakt venligst Alan Friis alfr@forcetechnology.com

