



EHEDG ADVANCED COURSE ON HYGIENIC DESIGN

CORSO TECNICO TEORICO E
PRATICO SULLA
PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE
IGIENICA DELLE APPARECCHIATURE
ALIMENTARI

Parma,
20-21-22 Maggio 2025

presso CDH Hotel Villa Ducale
Viale Europa 81, Parma – [visualizza mappa](#)

Iscrizione entro il 31 Marzo 2024



01. INTRODUZIONE

La progettazione e costruzione igienica delle apparecchiature e degli stabilimenti, comunemente identificato con il termine inglese “Hygienic Design”, è **uno dei principali prerequisiti che le imprese alimentari devono implementare per garantire prodotti sicuri ed idonei.**

La progettazione igienica è applicabile anche in settori diversi dall'alimentare, come il **farmaceutico** e il **cosmetico** ed in generale in tutti quei settori che beneficiano di condizioni igieniche o richiedono operazioni di pulizia.

02. HYGIENIC DESIGN: PERCHE?

- Rende più razionale, efficace ed efficiente la gestione della sicurezza e qualità degli alimenti.
- Favorisce la completa conformità agli obblighi igienici di legge.
- Permette di soddisfare i requisiti per le certificazioni richieste dalla GDO, come ad esempio BRC, IFS, FSSC 22000.
- Riduce i tempi di lavaggio, disinfezione e manutenzione, con conseguente maggiore disponibilità degli impianti.
- Riduce i costi per la pulizia e la disinfezione.
- Riduce i reflui e gli scarti, ed i relativi costi lo smaltimento.
- Migliora la cooperazione tra costruttori e utilizzatori, riducendo incomprensioni e conflitti.
- È coerente con gli obiettivi globali sostenibilità, in particolare per quanto riguarda il consumo di acqua ed energia.

03. FORMAZIONE EHEDG

Il corso si svolge secondo lo schema formativo **EHEDG Advanced Course on Hygienic Design** che garantisce un elevato grado di qualità della formazione ed una standardizzazione dei contenuti a livello globale.

EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) è un'organizzazione no-profit di riferimento per quanto riguarda la progettazione igienica. EHEDG sviluppa tramite una rete internazionale di esperti **linee guida pratiche di progettazione, metodi sperimentali** di prova in campo igienico, **materiali per la formazione e position paper** su questioni tecniche rilevanti per il settore. Inoltre offre uno schema di **certificazione** per le apparecchiature destinate al settore alimentare tramite il quale si attesta la conformità di tali apparecchiature alle linee guida EHEDG.

04. DOCENTE DEL CORSO

Giampaolo Betta, organizzatore e docente del corso, è ingegnere meccanico con un dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari con più di 15 anni di esperienza specifica nella progettazione igienica. Nell'ambito dell'EHEDG è **Authorised Trainer (AT)**, **Authorised Evaluation Officer (AEO)** per la certificazione EHEDG, **Chairman** della sezione regionale italiana, **Chairman** del gruppo di lavoro «Open Equipment». E' inoltre **Direttore del Laboratorio** di prova SIIIA Srl di Parma autorizzato per lo svolgimento della prova di pulibilità secondo il EHEDG Doc.2

05. PROGRAMMA DEL CORSO

PRIMO GIORNO

- Pericoli nei processi alimentari
- Sicurezza ed idoneità del prodotto
- Concetti di base e terminologia utilizzata
- Requisiti di legge per le apparecchiature
- Requisiti di legge per i materiali a contatto
- Dichiarazioni di conformità al contatto alimentare
- Documenti volontari, EHEDG Guidelines
- Definizione di superficie a contatto con il prodotto
- Principi di pulizia e disinfezione
- Criteri di base e strategie di progettazione igienica
- Criteri per la selezione dei materiali

SECONDO GIORNO

- Saldature igieniche
- Collegamenti statici smontabili igienici
- Connessioni di tubazioni
- Tenute dinamiche igieniche e asettiche
- Apparecchiature chiuse
- Valvole, pompe e omogeneizzatori
- Processi aperti

TERZO GIORNO

- Principi di progettazione e layout di uno stabilimento
- Layout e installazione delle apparecchiature
- Nozioni di base sui processi asettici
- Lubrificanti nelle apparecchiature
- Metodi sperimentali per valutazioni di igiene delle apparecchiature
- Esame finale

06. MODALITÀ DEL CORSO

Il corso è **prevalentemente orientato alla pratica**. I fondamenti teorici sono dati in modo conciso e sempre connessi a casi reali. I moduli proposti coprono i più importanti aspetti dell'hygienic design e includono esercitazioni su casi reali. Le **esercitazioni** avvengono su **componenti reali** appositamente selezionati per mettere in evidenza gli aspetti salienti della progettazione igienica tramite esempi conformi ed esempi non conformi

Il corso è di facile comprensione grazie all'ampio uso di **schemi, immagini e disegni realizzati ad hoc** per gli specifici scopi didattici. Vi verrà automatico applicare i principi mostrati alle vostre macchine o ai progetti che avete oggi sulla vostra scrivania.

07. DESTINATARI

Il corso è rivolto sia agli **utilizzatori** che ai **costruttori** di apparecchiature alimentari o destinate al settore farmaceutico e cosmetico, con particolare riferimento a **manager, ingegneri, progettisti, disegnatori, tecnici commerciali e di assicurazione qualità**.

E' inoltre rivolto alle altre figure operanti nel settore alimentare, come ad esempio fornitori di **prodotti per la sanificazione, lubrificanti** o sistemi di filtrazione o purificazione.

E' infine rivolto a **ispettori sanitari** che desiderino approfondire gli aspetti di progettazione meccanica rilevanti per la sicurezza alimentare.

08. ORARI

- Primo giorno: 10:00 – 18:00
- Secondo giorno: 9:00 – 17:00
- Terzo giorno: 9:00 – 16:00

09. ESAME FINALE E CERTIFICATO

I partecipanti che supereranno l'esame finale con un punteggio di almeno 80% di risposte corrette riceveranno il «certificate of successful completion». Inoltre, previa autorizzazione, i nominativi saranno inseriti nella lista dei **“certified attendees”** pubblicata sul sito www.ehedg.org.

10. ISCRIZIONE

Invio moduli di iscrizione **entro il 30 MARZO 2025** da spedire a: corsoehedg@gmail.com

QUOTE DI ISCRIZIONE (esclusa IVA)		
	NON membri EHEDG*	membri EHEDG*
Primo partecipante	€ 2.250	€ 2.050
Secondo partecipante	€ 2.050	€ 1.900
Terzo partecipante e successivi	€ 1.850	€ 1.750

* solo Company Members

La quota del corso include le dispense stampate, i coffee break e i pranzi. I posti sono limitati e verranno assegnati in ordine di iscrizione.

Altre informazioni su www.siiia.org