

BG Food, Packaging & Pharma

Manufacturing industries

**PROGRAMMA DAG 1**

**Cursus Hygiënisch Ontwerp - Advanced course on hygienic design**

**Locatie: ILVO – Instituut voor Landbouw-, en Visserij-, en Voedingsonderzoek  
Brusselsesteenweg 370 – 9090 Melle**

**DAG 1 – 23/4/2018**

**De opleiding begint om 9 uur stipt!**

8.30 – 9.00	<b>Ontvangst</b>
9.00 – 9.30	Onderlinge voorstelling - overzicht van de doelstellingen
9.30 – 10.30	Wettelijk kader en definities m.b.t. hygiënisch ontwerp <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Voedselveiligheid</li><li>▪ Normen (EN 1672-2 ...)</li><li>▪ Referentiesystemen (EHEDG ...)</li></ul>
10.30 – 10.45	<b>Pauze</b>
10.45 – 12.30	Reiniging en desinfectie <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Open oppervlakken</li><li>▪ Gesloten oppervlakken</li><li>▪ Natte en droge reiniging</li></ul>
12.30 – 13.30	<b>Lunch</b>
13.30 – 14.00	Basisontwerpcriteria <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Interactie machine en productieomgeving</li></ul>
14.00 – 14.30	Basisontwerpcriteria <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bestendigheid van materialen, oppervlakteafwerking en geschiktheid voor voeding</li></ul>
14.30 – 15.45	<b>Casestudy – rondgang in ILVO</b>
15.45 – 16.00	<b>Pauze</b>
16.15 – 16.30	Basisontwerpcriteria <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Assemblagetechnieken: permanent (lassen van RVS) en niet-permanent (koppelingen)</li></ul>
16.30 – 17.30	Basisontwerpcriteria <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elastomeren, statische en dynamische dichtingen</li></ul>

80 Bd. A.Reyers Ln  
1030 Brussels

T. +32 (0)2 706 78 00

F. +32 (0)2 706 78 01

VAT BE 0406 605 390

info@agoria.be

AGORIA.BE

PROGRAMMA DAG 2

Cursus Hygiënisch Ontwerp - Advanced course on hygienic design

Locatie: ILVO – Instituut voor Landbouw-, en Visserij-, en Voedingsonderzoek  
Brusselsesteenweg 370 – 9090 Melle

**DAG 2 – 24/4/2018**

De opleiding begint om 8.30 uur stipt!

8.00 - 8.30	<b>Ontvangst</b>
8.30 - 9.00	Overzicht van dag 1
9.00 - 10.00	Casestudy
10.00 - 10.45	Basisontwerpcriteria <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Smering en utilities (lucht, stoom ...)</li></ul>
10.45 - 11.00	<b>Pauze</b>
11.00 - 11.45	Specifieke criteria voor pompen en homogenisator
11.45 - 12.30	<b>Casestudy</b>
12.30 - 13.30	<b>Lunch</b>
13.30 - 14.15	Specifieke criteria voor kleppen
14.15 - 15.15	<b>Casestudy in proeflabo ILVO</b>
15.15 - 15.30	<b>Pauze</b>
15.30 - 16.30	Specifieke criteria voor verpakkingsmachines
16.30 - 17.30	Validatie van het hygiënisch ontwerp: testprocedures en EHEGD certificatie

PROGRAMMA DAG 3

**Cursus Hygiënisch Ontwerp - Advanced course on hygienic design**

**Locatie: Jongerius Technology, NV  
Lieven Gevaertstraat 11 - BE 2950 Kapellen**

**DAG 3 – 27/4/2018**

De opleiding begint om 8.30 uur stipt!

8.00 - 8.30	<b>Ontvangst</b>
8.30 - 9.00	Overzicht van dag 2
9.00 - 10.00	Ontwerp van infrastructuur (buitenkant, gebouwen ...)
10.00 - 10.45	Specifieke criteria voor poedervormige producten
10.45 - 11.00	<b>Pauze</b>
11.00 - 13.00	<b>Casestudy met virtual reality – J-TEC</b>
13.00 - 14.00	<b>Lunch</b>
14.00 - 15.00	Examen voor het bekomen van het EHEDG-certificaat
15.00 - 15.30	Evaluatie en uitreiking certificaten