

SAVE THE DATE NORMEN-DAG 2.0: HYGIËNE

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. Dit keer gericht op EU-verordeningen, die betrekking hebben op het ontwerpen, bouwen, onderhouden en gebruiken van technische installaties en machines voor de voedingsmiddelenindustrie.

DOELGROEP

Normen-dag 2.0 gaat, anders dan bij de voorgaande editie, nóg dieper en breder in op de materie. Zo worden onder meer wetten behandeld en komt ook de technische invulling omtrent dit alles uitgebreid aan bod. De kennissessie is interessant voor iedereen die een rol speelt bij het tot stand komen van technische installaties en machines voor de voedingsmiddelenindustrie. Ook op het gebied van onderhoud en het dagelijks gebruik. 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 uw uitgelezen kans!



EU-VERORDENING: WETGEVEND INSTRUMENT

Het aantal EU-verordeningen, dat betrekking heeft op hygiënische procesinstallaties, blijft toenemen. Een EU-verordening is een wetgevend instrument van de Europese Unie en geldt als wet voor alle EU-lidstaten. In geval van tegenstrijdigheid staat een EU-verordening zelfs boven een nationale wet. Een verordening is dus dwingend, maar laat desondanks veel ruimte over om de uitvoering ervan te interpreteren. EU-verordeningen die invloed hebben op het ontwerpen, bouwen, onderhouden en gebruiken van technische installaties en machines voor de voedingsmiddelenindustrie, betreffen de volgende: EC178, EC852, EC853, EC1935, EC2023, EC42, EC2073, EC68, EC98, EC749 en EC30.

HYGIËNISCHE ASPECTEN

Tijdens Normen-dag 2.0 krijgt u uitleg over wat al deze relevante verordeningen precies inhouden, bespreken we tijdens break-outsessies de invloed ervan op de technische invulling en gaan we op basis van deze verplichtingen in op de volgende hygiënische aspecten:

Het voorkomen van besmetting (beheers de omgeving)

De directe en indirecte procesomgeving mogen geen besmetting veroorzaken van het te produceren voedingsmiddel. Technische maatregelen hebben hier invloed op.

Geen organoleptische invloed op proces en product

Gebruikte technieken, materialen en hulpmiddelen mogen geen invloed hebben op de geur, smaak, kleur en kwaliteit van een te produceren voedingsmiddel.

Borgen van reinigbaarheid (afwasbaar en bereikbaar)

Procesapparatuur moet gereinigd kunnen worden voor hergebruik. Om die reden dient dit in de uitvoering geborgd te worden. Dit kan middels het ontwerp, toepassen van de juiste techniek en vooral een heldere en juiste instructie.



Datum: Maandag 2 oktober 2023
Locatie: Omnia - Wageningen University & Research, Hoge Steeg 2, Building 105, 6708 PH Wageningen
Tijd: 12:30 - 18:00 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 onze website: www.machevo.nl/normen-dag-hygiene.

