

## Seminario EHEDG 2019 EHEDG Seminar 2019

**Novità normative, testimonianze su casi reali e formazione tecnica sulla progettazione igienica**

**Normative news, real cases and technical training on hygienic design**



**Fiere di Parma, 24 ottobre 2019 in occasione di Cibus Tec 2019  
Fiere di Parma, 24 October 2019, in conjunction with Cibus Tec 2019**

Continua la collaborazione tra EHEDG e Cibus Tec.

A partire dalla fondazione della Sezione Italiana EHEDG, avvenuta nel 2006 e annunciata proprio in occasione di una precedente edizione di Cibus Tec, c'è stato un significativo sviluppo nell'industria alimentare e meccano alimentare italiana per quanto riguarda gli aspetti igienici.

Molte aziende hanno partecipato ai nostri eventi divulgativi, si sono formate presso i nostri *Advance Course on Hygienic Design* e hanno iniziato a sviluppare e/o adottare soluzioni tecniche conformi alle nostre linee guida.

Negli anni successivi alla fondazione del 2006 le Fiere di Parma hanno ospitato il Congresso Mondiale EHEDG nel 2014 e il convegno della Sezione Italiana nel 2016.

Il seminario di quest'anno intende offrire un aggiornamento circa importanti novità di carattere normativo che promettono di provocare un impatto rilevante sul settore alimentare per gli aspetti di progettazione igienica. Presenteremo testimonianze da parte degli utilizzatori sull'applicazione pratica dell'hygienic design in uno stabilimento alimentare, mostreremo un caso reale di progettazione e validazione di un programma di cleaning. Infine riserveremo uno spazio per una formazione alto contenuto tecnico relativa alle saldature igieniche.

Siamo certi che i relatori sapranno soddisfare le vostre aspettative.

The collaboration between EHEDG and Cibus Tec continues.

Since the foundation of the Italian EHEDG Section, which took place in 2006 and was announced in occasion of a previous edition of Cibus Tec, there has been a significant development in the food and mechanical industry with regards to hygiene aspects.

Many companies have participated in our dissemination events, trained at our *Advance Course on Hygienic Design* and have developed and/or adopted technical solutions that comply with our guidelines.

In the years following the foundation of 2006, the Parma Fairs hosted the EHEDG World Congress in 2014 and the conference of the Italian Section in 2016.

This year's seminar aims to offer an update on important regulatory changes that promise to have a significant impact on the food sector about hygienic design. We will present real cases from users on practical application of hygienic design in a food facility, we will show a real case of design and validation of a cleaning program. Finally, we will reserve a space for a high technical content related to hygienic welding.

We are sure that the speakers will meet your expectations.

**Giampaolo Betta**  
*Presidente Sezione Italiana EHEDG*  
*Chairman EHEDG Italy*

**Seminario EHEDG 2019**  
**EHEDG Seminar 2019**

**Novità normative, testimonianze su casi reali e formazione tecnica sulla progettazione igienica**

**Normative news, real cases and technical training on hygienic design**



Fiere di Parma, 24 ottobre 2019 in occasione di Cibus Tec 2019  
Fiere di Parma, 24 October 2019, in conjunction with Cibus Tec 2019

14:30 – 15:00

**Giampaolo Betta, EHEDG (IT)**

**Introduzione e novità normative: lo “scope K” di GFSI**

*Introduction and normative news: the scope K of GFSI*

15:00 – 15:40

**Stefano Zardetto, Voltan (IT)**

**Applicazione pratica dell’hygienic design in un’industria alimentare: il punto di vista di un responsabile qualità**

*Practical implementation of hygienic design in a food factory: the point of view of a quality manager*

15:40 – 16:00

**Coffee Break**

16:00 – 16:40

**Martin Barnikel, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (DE)**

**Formazione tecnica: requisiti di qualità, buone pratiche di fabbricazione e metodi di ispezione per saldature igieniche**

*Training time: quality requirements, good manufacturing practices and inspection techniques for hygienic welding*

16:40 – 17:20

**Fernando Lorenzo / Bruno Borreani, Christeyns (NL)**

**Progettazione e validazione di un programma di cleaning: caso pratico relativo a alla produzione di prodotti ready-to-eat**

*Design and validation of a cleaning program: practical case on a ready-to-eat food production*

17:20 - 17:30

**Discussione finale**

*Closing meeting*