
Seminar 'Hygiene for Food 2019'



IMPROVE HYGIENE BY CHANGE

Op 10 oktober 2019 organiseren Agoria, Flanders' FOOD en EHEDG België hun 6^{de} editie van 'Hygiene for Food'. Met een cross-sectoraal programma focussen we ons op nieuwe trends en ontwikkelingen op het vlak van hygiëne en reinigen in de voedingsindustrie. Het seminarie-gedeelte is opgebouwd uit een 10-tal sessies met als centrale thema "VERBETEREN".

Onderwerpen: getuigenissen van 4 voedingsbedrijven over verbeteringen bij hen uitgevoerd aan productielijnen en het RVS oppervlak; hygiëne-monitoring; cleaning validation; nieuwe richtlijnen voor metalen in contact met voeding; voedselveilig produceren tijdens renovatiewerken; wat een machinebouwer kan doen om hygiëne te verbeteren.

Tijdens de geleide rondgang in de Inspiration Village krijgen deelnemers de kans om kennis te maken met 16 aanbieders van nieuwe trends & producten op gebied van reiniging en hygiëne.

Afsluiten doen we met een droogje en een natje aangeboden door EHEDG België.

PROGRAMMA

Voormiddag

09:00 - Ontvangst met koffie

09:25 - Verwelkoming

door Steven Van Campenhout (Flanders' FOOD) en Noël Hutsebaut (Agoria)

09:30 - Hygiënisch ontwerp – de kracht van een multidisciplinair team

door Rohalt Degeest (Uticon)

09:40 - Natuurlijk en geheel veilig

door Roland Vanhoegaerden (BENEO-Remy)

10:00 - De weg naar product excellence

door Dirk Van Gaver (Milcobel)

10:20 - Break met rondgang op de beurs

11:20 - 59% minder food waste, hoe doen wij dat?

door Sabine Schijff (RSS)

11:40 - CleanSurface: introductie van innovatieve roestvrij staal (RVS) coatings in de Vlaamse voedingsindustrie

door Thijs Vackier (KU Leuven)

12:05 - Materialen in contact met voeding: de huidige en toekomstige Belgische wetgeving

door Els Heyvaert (FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en leefmilieu)

Namiddag

12:25 - Broodjeslunch

13:20 - Food Safety Driven Cutting Machinery Design

door Diederik Douwen (FAM)

13:40 - Cleaning Validation, Verification, and Monitoring

door Dirk Nikoleiski (Commercial Food Sanitation)

14:10 - Hou de omgeving uit uw product - 'innovatieve monitoring, preventie en decontaminatie'

door Stefan Coghe (Servaco)

14:40 - Break met rondgang op de beurs

15:40 - Duurzame HACCP wand- en plafondrenovatie

door Bert De Waegenare (Isokonstrukt)

16:00 - How to produce "Safe Food" during factory renovation / refurbishment

door John Holah (Holchem Laboratories Ltd. and Cardiff Metropolitan University)

16:30 - Receptie aangeboden door EHEDG België

DATUM

10 Oktober 2019, 9.00-18.00 u

LOCATIE

BluePoint Antwerpen – Filip Williotstraat 9 – 2600 Berchem

WEBSITE

<http://www.hygieneforfood.com/>

VRAGEN

Stijn Pauwels - Agoria (stijn.pauwels@agoria.be)

Ellen Fierens, Flanders' Food (ellen.fierens@flandersfood.com)

Frank Moerman, KU Leuven/EHEDG België (fmoerman@telenet.be)

REGISTRATIE

<http://www.hygieneforfood.com/registratie>

PARTNERS

.AGORIA



**FLANDERS'
FOOD**

