

SAFE FOOD FACTORY

Workshop Hygiënische Perslucht

Presentatie en bespreking van de praktijkrichtlijn Hygiënische Perslucht:
perslucht vanuit hygiënisch perspectief.
Probleempunten t.a.v. voedselveiligheid en hoe los je die op?



Programma:

- 13:00 Inloop—stands
- 13:15 Opening Wouter Burggraaf (vz. werkgroep)
- 13:30 Toepassing praktijkrichtlijn in een Voedingsmiddelenbedrijf — Mark White (Parker Hannifin)
- 13:45 Opwekking Perslucht—Johan Nooijen (Geveke) en Jef Goossens (Boge)
- 14:30 Oliesmering als zuiveringsstap—Pieter van de Schepop (Fuchs Lubritech)
- 14:45 Pauze—stands
- 15:15 Perslucht drogen—Koen Leeflang (Festo) en Gert-Han Konijn (SMC)
- 15:40 Perslucht filteren—Christoph Illing (Parker Hannifin)
- 16:00 Ontwerp leidingnetwerk—Herman Steen (Syamic)
- 16:15 Risicoanalyse—Wouter Burggraaf (vz. werkgroep)
- 16:30 Pauze—stands
- 17:00 Persluchtkwaliteit bewaken—Norbert Rozemeijer (Ants Technology & Consulting) en Martijn Visser (Adsensys)
- 17:30 Expert paneldiscussie
- 18:00 Netwerkborrel
- 19:00 Einde

19 september 2018
Van der Valk Cantharel
Van Golsteinlaan 20, Ugchelen

Deelnamekosten bedragen Euro 195,= excl. btw, inclusief handout en verzorging tijdens het programma. Bij boeking vóór 1 augustus 2018 ontvangt u tot eind 2018 gratis toegang tot de richtlijnen op www.safefoodfactory.com (waarde Euro 125,=).