


Hygienic Design

Reinigungsgerechte Gestaltung von Maschinen, Anlagen und Komponenten

Beginn: 22.10.2026 - 09:00 Uhr	 Ostfildern	Veranstaltungsnr.: 35781.00.006	Präsenz
Ende: 22.10.2026 - 16:30 Uhr		Leitung	EUR 660,00 (MwSt.-frei)
Dauer: 1,0 Tag		<u>Dr.-Ing. Dipl.-Biol. (techn. orientiert)</u> <u>Markus Keller</u>	Mitgliederpreis ⓘ
<u>weitere Termine</u>		Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik	EUR 594,00 (MwSt.-frei)

in Zusammenarbeit mit:



BESCHREIBUNG

In der Lebensmittel- und Pharmaproduktion ist das Thema "Hygienic Design" in zahlreichen Regelwerken fest etabliert.

Dennoch bleiben Fragen: Was genau versteht man unter hygienegerechtem Komponenten- und Anlagendesign? Warum ist das Ganze notwendig? Gibt es Grundprinzipien? Wie sollte eine Maschine idealerweise schon in der Konzeptionsphase hygienegerecht ausgelegt werden?

Dieses Seminar legt ein Fundament zum grundlegenden Verständnis und zur Realisierung des Hygienic Design für Komponenten, Maschinen & Anlagen.

Ziel der Weiterbildung

Die Teilnehmer/-innen kennen die wichtigsten Grundprinzipien und dazugehörige relevante Normen und Gesetze, die erfüllt werden müssen, um Geräte mit direkten oder indirektem Lebensmittelkontakt zu entwickeln und in Verkehr zu bringen. Sie wissen:

- was grundlegend unter dem Begriff „Hygienic Design“ zu verstehen ist
- was sie bei der Auswahl von Materialien, Beschichtungen und Komponenten zu beachten haben
- was getestet, verifiziert bzw. nachgewiesen werden sollte (z.B. Reinigbarkeitstests, Materialbeständigkeiten, ...)
- was für Anforderungen an die Auslegung von Maschinen und Anlagen für verschiedene hygienekritische Bereiche gestellt werden, damit diese bestimmungsgemäß eingesetzt werden können
- welche Anforderungen an Reinigbarkeit und Oberflächen gelten und kennen
Beispiele von hygienegerechten Komponenten

IMMER TOP!

Unser Qualitätsversprechen



Seit über 65 Jahren gehört die Technische Akademie Esslingen (TAE) mit Sitz in Ostfildern – nahe der Landeshauptstadt Stuttgart – zu Deutschlands größten Weiterbildungs-Anbietern für berufliche und berufsvorbereitende Qualifizierung im technischen Umfeld. Unser Ziel ist Ihr Erfolg. Egal ob Seminar, Zertifikatslehrgang oder Fachtagung, unsere Veranstaltungen sind stets abgestimmt auf die Bedürfnisse von Ingenieuren sowie Fach- und Führungskräften aus technisch geprägten Unternehmen. Dabei können Sie sich stets zu 100 Prozent auf die Qualität unserer Angebote verlassen. Warum das so ist?

PROGRAMM

Donnerstag, 22. Oktober 2026
9:00 bis 12:15 und 13:15 bis 16:30 Uhr

- Einführung in die Thematik (Keime & Reinigung, „warum das Ganze“?)
- Übersicht zu den Anforderungen an Anlagen gemäß EHEDG, 3A Standards, ISO und DIN-EN
- Überblick Hygienegerechtes Design, notwendige Materialien und Oberflächen
- Was fordert die GMP und die Maschinenrichtlinie?
- Übersicht über mögliche zertifizierende Prüfungen und zertifizierende Stellen
- Diskussion anhand bestehender Produkte/Zeichnungen...Fallbeispiele
- Grundlegende raumseitige bauliche Anforderungen
- Zusammenfassung und Ausblick

TEILNEHMER:INNENKREIS

- Hersteller von Maschinen, Anlagen, Komponenten für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie UND der pharmazeutischen Produktion
- einschlägige Zulieferer
- Abteilungen: F&E, Konstruktion, Produktion, Technik, Vertrieb, Instandhaltung, QS, Einkauf

REFERENT:INNEN



Dr.-Ing. Dipl.-Biol. (techn. orientiert) Markus Keller
Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik

Senior Expert, Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung IPA, Reinst- und Mikroproduktion, Stuttgart

VERANSTALTUNGSORT UND HOTEL

Technische Akademie Esslingen

An der Akademie 5
73760 Ostfildern



[📍 Anfahrt](#)

Die TAE befindet sich im Südwesten Deutschlands im Bundesland Baden-Württemberg – in unmittelbarer Nähe zur Landeshauptstadt Stuttgart. Unser Schulungszentrum verfügt über eine hervorragende Anbindung und ist mit allen Verkehrsmitteln gut und schnell zu erreichen.

Hotelübernachtung benötigt?

Über den nachfolgenden Link finden Sie nahegelegene Hotels in direkter Umgebung zu TAE-Konditionen:

[📍 Hotelbuchung](#)

GEFÜHREN UND FÖRDERMÖGLICHKEITEN

GEBOHREN UND FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Die Teilnahme beinhaltet [Verpflegung](#) sowie ausführliche Unterlagen.

Preis:

Die Teilnahmegebühr beträgt:
660,00 € (MwSt.-frei)

Fördermöglichkeiten:

Für den aktuellen Veranstaltungstermin steht Ihnen die [ESF-Fachkursförderung](#) leider nicht zur Verfügung.


Für alle weiteren Termine erkundigen Sie sich bitte vorab bei unserer [Anmeldung](#).

Andere Bundesland-spezifische Fördermöglichkeiten finden Sie [hier](#).

Inhouse Durchführung:

Sie möchten diese Veranstaltung firmenintern bei Ihnen vor Ort durchführen? Dann fragen Sie jetzt ein individuelles [Inhouse-Training](#) an.

Weitere Termine und Orte

Datum	Lernsetting & Ort	Preis
Beginn: 14.04.2027 Ende: 14.04.2027	 Ostfildern	EUR 660,00