



Hygienic Design  
Weihenstephan

Akademie

**Hygienic Design Basics – Teil III**  
**Bauteile in offenen Prozessen**  
10. Juni 2015

# Teilnahmebestätigung

Hiermit bestätigen wir

**Herrn Philipp Kaiser**

die Teilnahme am Training - Hygienic Design Basics - Teil III.

Folgende Themen waren Bestandteil des Trainings:

Hygiene-Risikobeurteilung bei offenen Prozessen

Hygienic Design und Maschinensicherheit

Schmierstoffe für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie - Anforderungen und Zulassungen

Höhere Lebensmittelsicherheit durch geeignetes Hygienic Design bei Förderbändern

Die Schwierigkeit Maschinen von außen zu reinigen

Hygienic Design in der Umsetzung

Heidelberg, 10. Juni 2015

Dr. Jürgen Hofmann  
Leitung Hygienic Design Akademie Weihenstephan