

R³ NORDIC SUOMEN LAU KUTSUU

Basic Course in Hygienic Design & Contamination Control programme

Laitesuunnittelun ja kontaminaatiohallinnan peruskurssin ohjelma

May 23-24, 2018 / 23.-24. toukokuuta 2018
Naantali Spa, Naantali, Finland

Wednesday, May 23, 2018 / Keskiviikkona 23. toukokuuta 2018

- 08.00-09.45 Registration & Coffee/Tea
Symposium Exhibition
[Ilmoittautuminen & Kahvia / teetä](#)
[Osallistuminen Symposiumnäyttelyyn](#)
- 09.45-10.15 Introduction to Cleanroom Technology
[Johdanto puhdistilatekniikkaan](#)
Lennart Hultberg, Processhygien
- 10.15-10.45 Design of High Containment Research Facilities
Anette Bonsted, Erichsen & Horgen AS
- 10.45-11.15 Cleanroom Disinfection in GMP and Contamination Control
Jennie von Fielitz, Miclev AB
- 11.15-12.15 Lunch Served in the Symposium Exhibition Area
[Lounas näyttelyalueella](#)
- 12.15-12.45 Microbial Surface Hygiene
[Mikrobiologinen pintapuhtaus](#)
Gun Wirtanen, University of Helsinki
- 12.45-13.15 Cleaning Technology in Controlled Areas
[Puhdistustekniikka kontrolloidulla alueella](#)
Leila Kakko, TAMK
- 13.15-13.45 Coffee/Tea & Exhibition
[Kahvia/teetä näyttelyalueella](#)
- 13.45-14.30 Legal Requirements in Building Process Equipment
[Lakien mukaiset vaatimukset rakennettaessa prosessilaitteita,](#)
Alan Friis, Tech4Bizz
- 14.30-15.00 Coffee/Tea for the Course Participants
[Kahvia/teetä kurssilaisille](#)
- 15.00-16.00 Basic Criteria in Hygienic Design
[Hygieenisen suunnittelun perusteet](#)
Gun Wirtanen, University of Helsinki
- 16.00-17.00 Construction Materials in Food Equipment
[Elintarvikelaitteiden rakennusmateriaalit](#)
Alan Friis, Tech4Bizz

Note! Use 3-d registration (see registration form on page 8), when You are planning to take part in both the symposium (2 d) and the second course day
Huom! Käytä 3 pv:n osallistumismaksua symposiumkaavakkeessa, mikäli aiot osallistua sekä symposiumiin (2 pv) että kurssin toiseen päivään

Course registration: until 27th of April 2018
Ilmoittautuminen kurssiin: 27. huhtikuuta 2018 saakka

Thursday, May 24, 2018 / Torstaina 24. toukokuuta 2018

- 08.40-09.20 Group Work I on Hygienic Design
[Ryhmätyö I hygieenisessä laitesuunnittelussa](#)
- 09.20-10.10 Welding
[Hitsaus](#)
Alan Friis, Tech4Bizz
- 10.10-11.00 Cleaning and Disinfection
[Puhdistaminen ja desinfiointi](#)
Gun Wirtanen, University of Helsinki
- 11.00-12.00 Lunch Served in the Restaurant Le Soleil
[Lounas Le Soleil-ravintolassa](#)
- 12.00-12.30 Group Work II on Hygienic Design
[Ryhmätyö II hygieenisessä laitesuunnittelussa](#)
- 12.30-13.00 Lubricants in Food Processing
[Elintarviketeollisuusprosessien voiteluaineet](#)
Gun Wirtanen, University of Helsinki
- 13.00-13.45 Integration and Maintenance of Equipment
[Laitteiden integrointi ja ylläpito](#)
Alan Friis, Tech4Bizz
- 13.45-14.00 Coffee/Tea
[Kahvia/teetä](#)
- 14.00-15.15 1-h Exam (course material allowed as aids)
1-h tentti (apuvälineenä kurssimateriaali on sallittu)
- 15.15-15.30 Course evaluation & Course Participation
Certificates *Course certificate for the completed, approved course will be posted to participants*
[Kurssin arviointi ja osanottotodistukset osallistujille](#)
Todistus hyväksytyksi suoritetusta kurssista lähetetään osallistujille postitse

Trainers / Kouluttajat:

Alan Friis, Tech4Bizz / Lennart Hultberg, Processhygien /
 Leila Kakko, University of Applied Science in Tampere /
 Gun Wirtanen, University of Helsinki

Price member: 830 € until April 15, 2018 / ennen 15. huhtikuuta 2018
 Jäsenhinta: 950 € from April 15, 2018 onwards / 15. huhtikuuta 2018 jälkeen
 Price non-member: 950 € until April 15, 2018 / ennen 15. huhtikuuta 2018
 Hinta ei-jäsenelle: 1070 € from April 15, 2018 onwards / 15. huhtikuuta 2018 jälkeen
 Additional price for 2nd course day on-site: 300 €/person
 Lisähinta paikan päällä 2:lle kurssipäivälle - Paikan päällä: 300 €/person