

1. Record Nr.	UNINA9911019515003321
Autore	Hauser Gerhard
Titolo	Hygienische Produktionstechnologie / / Gerhard Hauser
Pubbl/distr/stampa	Weinheim, : Wiley-VCH, 2008
ISBN	9786612021879 9783527660094 3527660097 9781282021877 1282021877 9783527626335 3527626336 9783527626342 3527626344
Descrizione fisica	1 online resource (558 p.)
Disciplina	616.9803 620.85
Soggetti	Clean rooms - Design and construction Contamination (Technology) - Prevention Factories - Design and construction - Standards
Lingua di pubblicazione	Tedesco
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references and index.
Nota di contenuto	2.2.5 Deutsche Arzneimittel- und Wirkstoffherstellungsverordnung (AMWHV)2.2.6 Biotechnologische Richtlinien; 2.3 Gesetzliche Regelungen in den USA; 2.3.1 Food and Drug Administration (FDA); 2.3.1.1 Anforderungen an Geräte im Food Code; 2.3.1.2 Leitfaden für Inspektionen; 2.3.1.3 Gute Herstellungspraxis für Lebensmittel; 2.3.1.4 Indirekte Lebensmittelzusatzstoffe; 2.3.1.5 Gute Herstellungspraxis für Arzneimittel; 2.3.2 Department of Agriculture (USDA); 3 Bedeutung der Normung; 3.1 Standardisierung in Europa; 3.1.1 Europäisches Komitee für Normung (CEN) 3.1.2 Deutsches Institut für Normung (DIN)3.2 Normen in den USA; 3.2.1 American National Standards Institute (ANSI); 3.2.2 National Institute of Standards and Technology (NIST); 3.3 Internationale

Normung; 3.3.1 International Standard Organisation (ISO); 3.3.2 American Society of Testing Materials (ASTM International); 4 Leitlinien und Empfehlungen von Organisationen; 4.1 Europäische Organisationen; 4.1.1 EHEDG - European Hygienic Equipment and Design Group; 4.1.1.1 Zielvorgaben; 4.1.1.2 Struktur der Organisation; 4.1.1.3 Leitlinien; 4.1.1.4 Zertifizierung von Bauteilen 4.1.1.5 Unterstützung durch die EU 4.1.2 DECHEMA - Gesellschaft für Chemische Technik und Biotechnologie e. V.; 4.1.3 VDMA - Verband deutscher Maschinen- und Anlagenbau e. V.; 4.1.4 VDI - Verein Deutscher Ingenieure e. V.; 4.2 Organisationen der USA; 4.2.1 3-A; 4.2.1.1 Hygienic-Design-Normen und anerkannte Vorgehensweisen; 4.2.1.2 Verwendung des 3-A-Symbols; 4.2.2 NSF International; 4.2.3 ASME - American Society of Mechanical Engineers; 4.3 Internationale Gesellschaften; 4.3.1 WHO - Welt-Gesundheits-Organisation; 4.3.2 IDF - International Dairy Foundation 4.3.3 ISPE - International Society of Pharmaceutical Engineers 4.4 Übersicht über weitere Organisationen; 4.4.1 AAMI - Association for the Advancement of Medical Instrumentation, USA; 4.4.2 ABSA - American Biological Safety Association, USA; 4.4.3 APIC - Active Pharmaceutical Ingredients Committee, Europa; 4.4.4 ASHRAE - American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers, Inc., USA; 4.4.5 ASM - American Society for Microbiology, USA; 4.4.6 BGN - Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten; 4.4.7 CEFIC - European Chemical Industry Council, Europa 4.4.8 CETA - Controlled Environment Testing Association

Sommario/riassunto

Bei der Herstellung hochreiner Produkte spielt Hygienic Design moderner Anlagen, Apparate, Komponenten und Prozessräume eine entscheidende Rolle. Die Lebensmittel-, Futtermittel-, Pharma-, Kosmetik- und Bioindustrie sind aus hygienischen Gründen, die Chemische- und Farbenindustrie aus Gründen der Produktreinheit auf einwandfreie Sauberkeit ihrer Prozesseinrichtungen angewiesen. Durch Optimierung der Reinigbarkeit lassen sich bei Produkten, die für den menschlichen Konsum bestimmt sind, Kontaminationen und Rückrufaktionen vermindern bzw. vermeiden und Anforderungen des Verbraucherschutzes leicht
