

WE SHARE THE KNOWLEDGE

CLEANROOM SYMPOSIUM



VCCN Cleanroom Symposium & de 19de Vakbeurs Contamination Control

Woensdag 25 mei 2016
1931 Congrescentrum Brabanthallen
's-Hertogenbosch



CLEANROOM SYMPOSIUM

Het eerste deel van het symposium bestaat uit een parallele lezingensessie van anderhalf uur. Na een pauze en een bezoek aan de vakbeurs volgen er twee parallele lezingensessies van elk een uur. In het programma vindt u de onderwerpen met een korte inleiding per sessie. U geeft bij aanmelding uw keuzes aan.

Ter afsluiting nodigen wij u uit voor een netwerkbordel met buffet. Een uitstekende gelegenheid om naast een bezoek aan de stands van de vakbeurs in contact te komen met (nieuwe) relaties in de branche.

VOOR WIE?

Het VCCN Cleanroom Symposium is specifiek voor degenen die werkzaam zijn in het cleanroom vakgebied binnen de volgende werkvelden: elektronica/Semiconductors industrie, farmaceutische industrie, levensmiddelen industrie, gezondheidszorg (OK), leveranciers, installateurs, schoonmaakbedrijven

UW VOORDELEN

Ervaren sprekers uit het vakgebied. Een stimulerende en interactieve leeromgeving. Informele ontmoeting met cleanroom branche gerelateerde industrie en dienstverleners.

19de VAKBEURS

Een aantal toonaangevende bedrijven is op de vakbeurs aanwezig. Bij ontvangst en tijdens de diverse pauzes is er voldoende tijd om de stands uitgebreid te bezoeken.

ALGEMENE LEDENVERGADERING / DISCUSSIE VCCN-ACTIVITEITEN

Alle leden van VCCN zijn voorafgaand aan het symposium uitgenodigd voor de Algemene Ledenvergadering. Na deze korte ledenvergadering zijn alle geïnteresseerden welkom bij de discussie VCCN-activiteiten. Waar houdt VCCN zich mee bezig? Wat kan onze vereniging voor u betekenen?

Korenmolenaar 4 · 3447 GG · Woerden · T 088 401 06 50
www.vccn.nl · info@vccn.nl

NADERE INFORMATIE VERENIGINGSBUREAU VCCN:

Sandra van Ewijk-Jansma · T. 088 401 06 52 · s.vanewijk@vccn.nl



WAT KOST DEELNAME AAN HET SYMPOSIUM?

VCCN-leden/bedrijfsleden	€ 160,-
Gepensioneerde VCCN-leden	€ 80,-
Studenten (met collegekaart)	€ 60,-
VHIG-/EHEDG-/ NVTG-/TVVL-leden	€ 190,-
Niet-leden	€ 260,-

Prijzen zijn exclusief 21% btw.

WAT KOST DEELNAME AAN DE 19DE VAKBEURS?

VCCN-bedrijfsleden	€ 625,-
Niet-leden	€ 1.095,-

Prijzen zijn exclusief 21% btw.

ACCREDITATIE VHIG

Deelnemende VHIG-leden krijgen **10 punten in categorie 2**.

U heeft hiervoor een bewijs van deelname nodig. U ontvangt dit op uw verzoek, zie het aanmeldingsformulier, na afloop van het programma.

AANMELDING, BEVESTIGING EN FACTUUR

U kunt aanmelden via onze website www.vccn.nl bij de betreffende bijeenkomst in de agenda. Ongeveer een week voor het symposium ontvangt u **per e-mail** een bevestiging van uw deelname met de deelnemerslijst en extra informatie over o.a. de vakbeurs. U ontvangt ca. een week na het symposium een factuur. Indien u zich reeds heeft aangemeld n.a.v. de vooraankondiging, dan hoeft u zich niet nogmaals aan te melden.

AFSPRAKEN M.B.T. DIT SYMPOSIUM

- Annulering kan alleen schriftelijk.
- Indien annulering plaatsvindt binnen een week vóór de evenementdatum zijn de volledige deelnamekosten verschuldigd.
- Plaatsvervangende bij verhindering is mogelijk.
- Uw naam en bedrijfsnaam/plaats worden vermeld in de deelnemerslijst.
- In de deelnamekosten voor een stand zijn twee personen standbemanningsinbegrepen.

LOCATIE

1931 Congressentrum Brabanthallen, Oude Engelseweg 1,
5222 AA 's-Hertogenbosch, T 088-9000 333, www.1931.nl.
Het congressentrum beschikt over eigen parkeergelegenheid.

EVEN VOORSTELLEN

De Vereniging Contamination Control Nederland (VCCN) is opgericht in 1988 voor een ieder die beroepsmatig te maken heeft met contamination control en de daarbij behorende facilitaire voorzieningen. Via actuele kennisoverdracht en gezamenlijke uitwisseling van ervaring streeft VCCN voortdurend naar een optimalisering van de vakbekwaamheid in contamination control.

WIE ZIJN VCCN-LID?

De vakgebieden waarbinnen onze leden zich bewegen zijn uiterst divers. Het varieert van de halfgeleiderindustrie, life-science, farmaceutische en biochemische industrie tot medische technologie, de voedingsmiddelenindustrie en toeleveranciers. Onze leden zijn werkzaam in verschillende industrieën, met contamination control als gezamenlijk belang.

Korenmolenaar 4 • 3447 GG • Woerden • T 088 401 06 50
www.vccn.nl • info@vccn.nl

NADERE INFORMATIE VERENIGINGSBUREAU VCCN:
Sandra van Ewijk-Jansma • T. 088 401 06 52 • s.vanewijk@vccn.nl



PROGRAMMA VOORAFGAAND AAN HET SYMPOSIUM

11.15 – 11.30	Ontvangst VCCN-leden voor de Algemene Ledenvergadering
11.30 – 11.45	Algemene Ledenvergadering VCCN (alleen voor leden)
11.30 – 11.45	Ontvangst geïnteresseerden discussie activiteiten VCCN
11.45 – 12.30	Discussie activiteiten VCCN / waar houdt VCCN zich mee bezig? (voor alle geïnteresseerden)

PROGRAMMA CLEANROOM SYMPOSIUM

12.30 – 13.30	Ontvangst symposium deelnemers met een broodje en bezoek vakbeurs
13.30 – 15.00	U kunt kiezen uit de parallele sessies 1 en 2:

SESSIE 1: EEN NIEUWE CLEANROOM: WAT EN HOE?

Sessievoorzitter: R.J.R. (Remko) Noor MSc (voorzitter VCCN Lezingen & Conferenties), HaskoningDHV Nederland BV

Wanneer bij een bedrijf voor het eerst sprake is van de noodzaak voor een cleanroomomgeving moeten er veel zaken worden bedacht en besloten. Vaak wordt er simpelweg gedacht in termen van een ISO – [getal] cleanroom, zonder daarbij het complete beeld. Aan de ontwerperszijde worden ook allerlei zaken ingeschat. Welke contaminatiebelastingen moeten worden beheerst, hoeveel lucht is daar voor nodig en met welk stromingsprincipe? In deze sessie wordt een brug geslagen tussen toekomstige gebruiker en ontwerper.

SPREKERS:

Ir. T. (Teun) Wartenbergh, director WW Real Estate, ASML

Faster, Smaller, Greener

Ir. M.J. (Mark) Niesen, programma manager, ASML

Onderbouwd inschatten en rekenen aan cleanrooms

B. (Bram) Kersten, HaskoningDHV Nederland

LCC voor Cleanrooms

SESSIE 2: VALIDATIE- EN SCHOONMAAKAANPAK VAN CLEANROOMS

Sessievoorzitter: G.B.M. (Gert) Beuving (lid VCCN Lezingen & Conferenties), Beuving Quality Systems Support

De aanpak van de validatie van een cleanroom is mede afhankelijk van de classificatie van die ruimte en dus van het gebruik. Hetzelfde geldt voor de schoonmaak: de aanpak zal mede afhankelijk zijn van de activiteiten die er plaats vinden. En hoe pakken we dat aan in het geval er een calamiteit heeft plaats gevonden? In de drie lezingen van deze sessie lichten de sprekers hun aanpak ervan toe.

SPREKERS:

C.W.H. (Carlos) Vendrig, Kropman B.V.

Kwalificatie en validatie in cleanrooms

A.M. (Bert) Rietdijk, Rietdijk Trainingen

Reiniging en/of desinfectie; essentieel onderdeel of sluitstuk van uw proces

R. (Rob) Hofstraat, Aspen Pharma

Beheersing van contaminatierisico's in een multipurpose, multiproduct omgeving

15.00 – 15.30 KOFFIE & THEE, BEZOEK VAKBEURS

15.30 – 16.30 U KUNT KIEZEN UIT DE PARALLELE SESSIES 3 EN 4:

SESSIE 3: HIGH CONTAINMENT AT WHAT COSTS?

Sessievoorzitter: ing. E.M. (Eric) Stuiver (voorzitter VCCN, lid VCCN Lezingen & Conferenties), Deerns Nederland BV

In en buiten Nederland zijn de afgelopen jaren diverse high-containment biolabs gerealiseerd. Door de enerzijds uiterst strenge veiligheidseisen en anderzijds door de zeer specifieke, soms unieke technische voorzieningen is de realisatie en validatie van een HC Biolab complex en kostbaar. Wat zijn momenteel de belangrijkste ervaringen en, mede vanuit de toenemende aandacht voor wereldwijde infectiepreventie, hoe kunnen we deze kennis toepassen voor nieuwe HC biolabs?

SPREKERS:

Ing. F.A.M. (Frans) Gijsberts, FG-Projecten en ing. P.H.J. (Paul) Joosten, Kuijpers Centrale Projecten B.V.

B.S. (Bernard) Melchers, Deerns Nederland B.V.

SESSIE 4: LUCHTBEHANDELING EN NIEUWE TECHNOLOGIEËN IN DE FOODSECTOR

Sessievoorzitter: ir. W.N.A. (Wouter) Burggraaf (lid VCCN Lezingen & Conferenties), Burggraaf & Partners / bestuurslid EHEDG-nl

Binnen de voedingsmiddelenindustrie is de regulering van productieomstandigheden doorgaans anders vastgelegd dan in bijvoorbeeld de farmaceutische omgeving. In bepaalde gevallen is wel degelijk GMP van toepassing, maar doorgaans zijn de eisen minder stringent en is er meer vrijheid om te kiezen. Dat maakt het toepassen van andere technieken voor het beheersen van de microbiële belasting in de lucht mogelijk. Daartoe zijn reeds diverse alternatieve methoden bekend, maar veelal worden die in verschillende samengestelde combinaties toegepast. De vraag is wat werkt en wat is voor welke toepassing geschikt?

SPREKERS:

Ir. F.W. (Frans) Saurwalt, Kropman Contamination Control, voorzitter EHEDG-NL

Hygiënische luchtbehandeling : reinigbare eenvoud!

F. (Fahmi) Yigit, Virobuster B.V.

Luchtontsmetting met UV-licht

16.30 – 17.30

U KUNT KIEZEN UIT DE PARALLELE SESSIES 5 EN 6

SESSIE 5: TECHNOLOGISCHE ONTWIKKELINGEN OP DE OK

Sessievoorzitter: ir. F.W. (Frans) Saurwalt (lid VCCN Lezingen & Conferenties), Kropman Contamination Control

Technologische ontwikkelingen op de OK

De op OK's toegepaste medische techniek is sterk in ontwikkeling. Hybride OK's, Multifunctionele OK's, Robotisering, de medische technologie ontwikkelt zich razendsnel. Welke ontwikkelingen liggen verder in het verschiet? En wanneer die ontwikkelingen zo snel gaan, hoe past dan de OK-regelgeving daarbij? Welke richting is nodig om voldoende kaders te hebben, om te weten waar OK's in de nabije toekomst aan moeten voldoen?

SPREKERS:

M. (Martin) Janssen, Coördinator OK Technologie, Radboudumc Nijmegen

Innovatie op de OK

Ing. A.A.L. (Roberto) Traversari, TNO Bouw en Ondergrond

Regelgeving naar de toekomst?

SESSIE 6: HYGIËNE IN DE FOODSECTOR: DESINFECTIE EN NIEUWE TECHNOLOGIEËN

Sessievoorzitter: F.J.M. (Frans) van Noordt (lid VCCN Lezingen & Conferenties), Camfil BV

Waar vroeger en soms nog steeds bij reiniging en desinfectie in de voedingsmiddelenindustrie enorme hoeveelheden water en reinigingsmiddelen werden gebruikt, is de tendens naar licht vochtige reiniging goed zichtbaar. Dat betekent andere reinigingsmethodieken, maar ook een andere reinigbaarheid. De uitdagingen in de voedingsmiddelenindustrie zijn anders dan in de farmaceutische industrie, omdat heel anders gebouwd wordt. Een moderne techniek die voorzichtig ingang vindt binnen voedingsmiddelenbedrijven betreft het toepassen van speciale desinfecterende coatings, waarmee wanden, maar ook andere oppervlakken behandeld kunnen worden. Daarnaast vraagt het hygiënisch ontwerp en de inrichting van een voedingsmiddelen fabriek nadrukkelijk aandacht.

SPREKERS:

B. (Barbara) Wessels, Ecolab contamination control

Cleaning and disinfection in High Care Areas

D. (Dimmen) Breen, HyMon

De hoogste tijd voor 'out of the box'

17.30 – 19.00 NETWERKBORREL MET BUFFET EN BEZOEK VAKBEURS

TIJDSHEMA

13.30 – 15.00 uur	15.30 – 16.30 uur	16.30 – 17.30 uur
Sessie 1	Sessie 3	Sessie 5
Nieuwe cleanroom: wat en hoe?	High Containment	Technologische ont- wikkelingen OK
Sessie 2	Sessie 4	Sessie 6
Validatie- en schoon- maakaanpak	Luchtbehandeling foodsector	Hygiëne in de food- sector