



# FORMEZ VOS EXPERTS EN CONCEPTION HYGIENIQUE

## Advanced course on hygienic design - Formation expert en conception hygiénique Formation officielle de l'EHEDG

Pré-requis :

- Expérience du secteur alimentaire et de ses contraintes en termes de sécurité alimentaire
- Connaissance des matériels et process de l'alimentaire.

INTER-ENTREPRISES  
03-04-05 octobre 2018  
CTCPA d'Avignon

Christine DECANIS – cdecanis@ctcpa.org  
Chef de projet CTCPA  
Coordinateur formation Sud-Est





## Introduction

EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) est une fondation créée en 1989 pour la promotion de la conception hygiénique des équipements et des installations de l'industrie agroalimentaire.

EHEDG réunit des industriels (IAA et équipementiers), des fournisseurs de produits et services (emballages, lubrifiants, produits et services d'hygiène, conseil et ingénierie, etc.), ainsi que des organismes de recherche et d'enseignement qui souhaitent favoriser la diffusion des principes et règles de l'art pour la maîtrise de l'hygiène, depuis le choix des matériaux jusqu'à la conception, l'installation et l'entretien des équipements.



## Objectifs de la formation

La formation permet un transfert de compétences sur la conception hygiénique des équipements et les procédés pour l'industrie alimentaire, afin de mieux satisfaire les besoins des consommateurs et des distributeurs en tenant compte de la législation et les normes actuelles, mais aussi en anticipant les changements futurs.



## Pédagogie

La formation est très pratique. Les différents sujets théoriques sont abordés d'une manière brève et concise, en relation continue avec des exemples pratiques. Vous aurez l'occasion d'appliquer les connaissances vous-même via des études de cas dans une halle pilote réalisées en petits groupes afin de favoriser l'interactivité.



## Public

- Responsables des services techniques, responsables de maintenance, acheteurs industriels, ingénieurs travaux neufs, responsables de bureaux d'étude.
- Responsables de projets qualité et sécurité des aliments, directeurs qualité, directeurs d'usines.
- Equipementiers et prestataires techniques.

## Intervenants



- **Hein TIMMERMAN** : formateur autorisé par l'EHEDG; membre de l'Exco EHEDG; chairman du groupe de travail EHEDG « NEP » ; président de l'EHEDG Belgique; expert food safety Diversey.
- **Olivier RONDOUIN** : formateur autorisé par l'EHEDG; membre du groupe de travail EHEDG « Training & Education » ; chairman du groupe de travail EHEDG « foreign bodies » expert food safety Doceor.



1<sup>er</sup> jour, 7h

## Accueil

9h00-9h30

9h30-10h30

Présentation mutuelle - rappel des objectifs  
Sécurité des aliments et définitions relatives à la conception hygiénique  
Les normes (EN 1672-2...) et les référentiels (EHEDG...)

## Pause

10h45-11h30

11h30-12h30

Règlementations applicables pour les IAA et les équipementiers  
Nettoyage et désinfection  
- surfaces ouvertes  
- surfaces fermées  
- sec et humide

## Repas

14h00-14h45

Critères de conception de base : interaction machine et environnement de production

**Etude de cas n°1**

14h45-15h45

Critères de conception de base : résistance des matériaux, état de surface et aptitude au contact

**Etude de cas n°2**

15h45-16h15

Critères de conception de base : techniques d'assemblages permanents (soudures, collage...) et non permanents (visserie...)

## Pause

16h30-17h00

17h00-17h30

Critères de conception de base : géométrie (angle, arrondie...)  
Critères de conception de base : étanchéité statique et dynamique

2<sup>ème</sup> jour, 7h

## Accueil

8h30-9h00

**9h00-10h00**

Rappels du jour n°1

**Etude de cas n°3**

## Pause

10h15-11h00

11h00-11h45

**11h45-12h30**

Critères de conception de base : lubrification et utilités (air, vapeur...)

Critères spécifiques pour pompes et homogénéisateur

**Etude de cas n°4**

## Repas

14h00-14h45

**14h45-15h15**

Critères spécifiques pour vannes

**Etude de cas n°5**

## Pause

15h30-16h00

16h00-17h00

**17h00-18h00**

Critères spécifiques pour les machines de conditionnement

Critères spécifiques pour les produits pulvérulents

**Etude de cas n°6***Diner en commun pour ceux qui le souhaitent à la charge des participants*3<sup>ème</sup> jour, 3,5h

## Accueil

8h30

9h00-10h00

Rappels du jour n°2

Conception des infrastructures (extérieurs, bâtiments...)

## Pause

10h15-11h00

11h00-12h00

12h00-12h30

14H00

Validation de la conception hygiénique - essais et certification EHEDG

Examen pour l'obtention d'un certificat EHEDG

Questions-réponses

Fin de formation, remise des diplômes.

**Durée de la formation : 17h30**

**>> Inscrivez-vous ici <<**

Pour toute question, veuillez  
contacter Christine DECANIS :

cdecanis@ctcpa.org  
+33(0)4 90 84 17 09

**Coût de la formation**

Supports de cours, pauses et  
les 3 repas de midi compris.

- Non adhérent EHEDG :  
1500€ HT
- Adhérents de l'EHEDG :  
1200 € HT

**Lieu de la formation**

CTCPA - Site Agroparc  
449, avenue Clément Ader  
84000 Avignon

La formation bénéficiera pour  
la pratique de la halle  
technologique du CTCPA  
d'Avignon.

**Hôtels**

Hôtel Best Western Paradou  
85 Avenue Clément Ader  
84140 Montfavet  
04 90 84 18 30

Le Clos Saint Pierre De Fraisse  
M. Mme MOUZAC  
1044 Chemin de Sourdain  
84140 Montfavet Avignon  
04 90 89 77 81

Kyriad Cap Sud  
35 allée Fenaisons  
84140 MONTFAVET  
04 90 13 85 00

L'Auberge de Bonpas  
275, route de Cavaillon  
84140 Avignon  
04 90 23 16 41