



FUNDAMENTALS COURSE ON HYGIENIC DESIGN

Formation officielle sur la conception
hygiénique des équipements et des
infrastructures – principes fondamentaux



26 mai 2026

De 09:00 à 17:30



Format Distanciel

En ligne (visioconférence) - Langue : Français



Session de formation ouverte uniquement aux professionnels
exerçant en Afrique et au Maghreb

ANIMÉE PAR :

Olivier RONDOUIN

Consultant sénior / Formateur autorisé EHEDG

Organisée par :

E-mail : ismp@ismp-edu.com

Site web : www.ismp-edu.com



ISMP
INSTITUT SUPERIEUR
DE MANAGEMENT
DE LA PERFORMANCE



POURQUOI SUIVRE CETTE FORMATION ?



Contexte

La conception hygiénique est clef pour garantir des produits sûrs et de haute qualité, réduire les risques de contamination, optimiser le nettoyage et renforcer la compétitivité industrielle.



Objectifs

- Comprendre les principes fondamentaux de la conception hygiénique (équipements et infrastructures)
- Saisir les bénéfices pour la sécurité des aliments et la performance industrielle
- Savoir contribuer au design hygiénique dans son organisation



Public visé

Fonctions support, management, management de qualité et sécurité des aliments, ventes techniques, achats des IAA, équipementiers, bureaux d'étude. Consultants/ auditeurs "food".

Aucune expérience préalable requise.



Pédagogie

Cours interactif, illustré d'exemples concrets et de cas réels. Exercices pratiques et sessions de Questions & Réponses.



Modalité : Distanciel (Visioconférence)

La formation est dispensée intégralement en **Français**.



PROGRAMME DÉTAILLÉ – 1 JOUR



Formation théorique

Exercice pratique

Pauses

Accueil / Clôture

09:00 – 09:15 **Accueil des participants. Bienvenue.**

09:15 – 09:30 **EHDG : Présentation de l'organisation**
Structure, objectifs, guidelines.

09:30 – 10:30 **Dangers dans les procédés alimentaire**

- Avantages et application
- Un élément clé pour garantir la sécurité des produits
- Facteur de compétitivité pour les fabricants

10:30 – 10:45 **Pause**

10:45 – 11:15 **Cadre juridique et réglementaire**

- Exigences légales et norms/ référentiels (EN, ISO, EHEDG...)

11:15 – 12:30 **Matériaux de construction des équipements**

- Principaux matériaux et traitements de surface
- Législation applicable et déclarations de conformité

12:30 – 13:30 **Pause déjeuner**

13:30 – 14:00 **Critères de conception hygiénique**

- Principes, exigences
- Conséquences d'une mauvaise conception des équipements

14:00 – 15:00 **Exercice pratique de conception hygiénique**

- Évaluation d'un équipement ou d'une installation du point de vue hygiénique

15:00 – 15:15 **Pause**

15:00 – 16:00 **Conception hygiénique des Infrastructures**

- Importance et principes de conception (flux, zoning, éléments de construction)
- Utilités

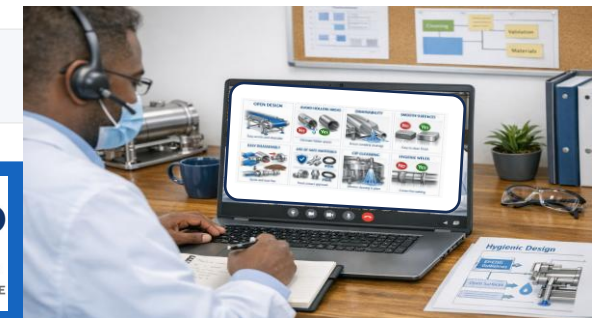
16:00 – 16:45 **Nettoyage et désinfection**

- Principes généraux de nettoyage et de désinfection
- Nettoyages ouverts, nettoyages CIP et évaluation

16:45 – 17:30 **Questions et réponses. Clôture.**

Organisateur : ISMP

E-mail : ismp@ismp-edu.com - Site web : www.ismp-edu.com





Olivier RONDOUIN

Consultant / Formateur sénior
en sécurité des aliments

S'INSCRIRE MAINTENANT

Scannez le code QR pour y accéder



Formateur autorisé par l'EHDG

Habilité à dispenser les formations officielles fondamentales et avancées sur la conception hygiénique.



Ancien certificateur EHEDG

Une expertise de terrain approfondie dans l'évaluation rigoureuse et la certification des équipements agroalimentaires.



Membre du groupe de travail international

Participation active et continue au sein du groupe stratégique EHEDG "Training & Education".



Secrétaire de l'EHDG France

Implication institutionnelle pour le rayonnement et le développement des bonnes pratiques de conception hygiénique.

" Un accompagnement par un expert reconnu internationalement dans la conception hygiénique. "

Organisateur : ISMP

E-mail : ismp@ismp-edu.com - Site web : www.ismp-edu.com

INFORMATIONS PRATIQUES



DATE & HORAIRES

26 Mai 2026

09:00 – 17:30



MODALITÉ

Distanciel

Langue : Français



PUBLIC CIBLÉ

Session de formation ouverte uniquement aux professionnels exerçant en Afrique et au Maghreb



PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

Ordinateur, caméra et microphone fonctionnels

Une connexion Internet stable est indispensable



Organisateur : ISMP

Email : ismp@ismp-edu.com | Tél : +225 21 500 518 00 | Mob : 05 74 92 94 57

Site Web : www.ismp-edu.com



TARIF D'INSCRIPTION

265 000 FCFA

par participant



S'INSCRIRE MAINTENANT

Scannez le code QR pour y accéder



[ou visitez www.ismp-edu.com](http://www.ismp-edu.com)

