

Formez vos experts en conception hygiénique

Advanced course on hygienic design
Formation expert en conception hygiénique
Formation officielle de l'EHDG

INTER-ENTREPRISES
27-28-29 octobre 2020
CTCPA de Nantes

Pré-requis :

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

Avec le soutien de EHDG





Présentation d'EHEDG

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 des 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 expert food safety, SMSA et matériaux au contact pour Doceor & Digitaliaa.



1er jour, 7h

Matin
9h-12h30

Sécurité des aliments et définitions relatives à la conception hygiénique
Exigences des référentiels GFSI : IFS, BRC, FSSC 22000...
Les normes (EN 1672-2, ISO 14159...) et les référentiels (EHEDG...)

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

Après-midi
14h-17h30

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

Étude de cas n°1

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

Étude de cas n°2

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

Critères de conception de base : géométrie (angle, arrondie...)

Critères de conception de base : étanchéité statique et dynamique

2ème jour, 8h

Matin
8h30
12h30

Rappels du jour n°1

Étude de cas n°3

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

Critères spécifiques pour pompes et homogénéisateur

Étude de cas n°4

Critères spécifiques pour vannes

Étude de cas n°5

Après-midi
14h-18h

Critères spécifiques pour les machines de conditionnement

Critères spécifiques pour les produits pulvérulents

Étude de cas n°6

*Dîner en commun pour ceux qui le souhaitent
(à la charge des participants)*

3ème jour, 5h

Matin
8h30
13h30

Rappels du jour n°2

Conception des infrastructures (extérieurs, bâtiments, qualité de l'air...) - zoning - maîtrise de la contamination environnementale

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

Examen pour l'obtention du certificat EHEDG : 2h30

INFORMATIONS PRATIQUES

>> Inscriptions ici <<

? Pour toute question, veuillez contacter

Catherine Stride
cstride@ctcpa.org
+33(0)2 40 40 46 48

€ Coût de la formation

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

1650€ HT **1500 € HT pour toute inscription avant le 30/09/2020**

1200€ HT **Tarif adhérents EHEDG**

📍 Lieu de la formation

CTCPA - 64 rue de la Géraudière - 44300 Nantes

La formation bénéficiera pour la pratique de la halle technologique de l'école d'ingénieurs d'ONIRIS, au sein de laquelle le CTCPA de Nantes est implanté.

🛏 Hôtels

Hôtel du Tourisme
5 allée Duquesne 44000 Nantes
Tél. 02 40 47 90 26

Hôtel du Grand Monarque
36 rue du Maréchal Joffre 44000 Nantes
Tél. 02 40 74 02 40

B&B
Lotissement du Parc de Gesvres 44240 La Chapelle sur Erdre
Tél. 08 92 78 80 70

Hôtel restaurant de la Marine - La Bégraisière
Allée Prosper Mérimée 44800 Saint-Herblain
Tél. 02 40 95 26 66