

## Vos coordonnées

Société :  
Activités :  
Nom :  
Prénom :  
Fonction :  
Adresse :  
Code postal :  
Ville :  
Pays :  
Tél :  
Mobile :  
Email :  
Adresse de facturation :

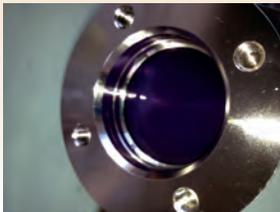
## Inscription

Coût de la formation (supports de cours, pauses et les 3 repas de midi compris) :

Non adhérent EHEDG : **1500€ HT**  
Adhérent EHEDG : **1200€ HT**

## Contacts

n.rossi@actalia.eu  
b.picoche@actalia.eu  
Tél : 02 33 06 71 71



## Lieu de la formation

**ACTALIA**  
**310 rue Popielujko**  
**50 000 SAINT LÔ**

La formation bénéficiera, pour la pratique, de la halle technologique d'ACTALIA.

## Hôtels

Inter-Hôtel  
203 Boulevard de Strasbourg,  
3 Parc de l'Europe  
50000 Saint-Lô  
Tél : 02 33 57 57 57

Ibis La Chevalerie  
594 Rue Jules Vallès  
PA La Chevalerie  
50000 Saint-Lô  
Tél : 02 33 57 78 38

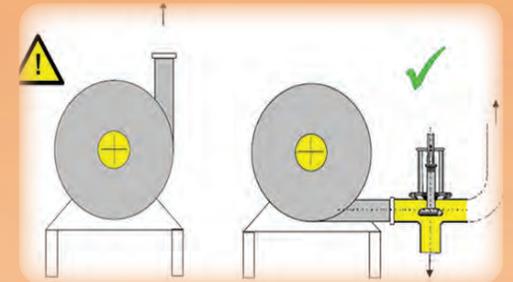
Ibis Budget  
151 Bd Strasbourg  
Parc de l'Europe  
50000 Saint-Lô  
Tél : 08 92 70 02 37



## Pré-requis :

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

**19-20-21 avril 2017**



formation EHEDG  
expert en  
**conception hygiénique**

*EHEDG advanced course  
on hygienic design*



## Introduction

EHEDG (European Hygienic and Design Group) est une fondation créée en 1989 pour la promotion de la conception hygiénique des équipements et des installations pour 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 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, 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, équipementiers et prestataires techniques.



**Hein TIMMERMAN** : formateur autorisé par l'EHEDG ; membre de l'Exco EHEDG ; Président de l'EHEDG Belgique ; expert Food Safety Sealed Air.



**Olivier RONDOUIN** : formateur autorisé par l'EHEDG ; membre du groupe de travail «Education & training»; expert Food Safety Doceor.

## Programme des 19-20-21 avril 2017

Durée de la formation : 17h30

Module	1 <sup>er</sup> jour 7h	Sujet
Accueil		
1	9h00-9h30	Présentation - Rappel des objectifs
2	9h30-10h30	Sécurité des aliments et définitions relatives à la conception hygiénique. Les normes (EN 1672-2, ...) et les référentiels (EHEDG, ...)
Pause		
3	10h45-11h30	Réglementations applicables pour les IAA et les équipementiers
4	11h30-12h30	Nettoyage et désinfection - surfaces ouvertes - surfaces fermées - sec et humide
Repas		
5	14h00-14h45	Critères de conception de base : interaction machine et environnement de production Étude de cas n°1
6	15h15-15h45	Critères de conception de base : résistance des matériaux, état de surface et aptitude au contact
	15h00-16h00	Étude de cas n°2
7	15h45-16h15	Critères de conception de base : technique d'assemblages permanents (soudure, collage, ...) et non permanents (visserie, ...)
Pause		
8	16h30-17h00	Critères de conception de base : géométrie (angle, arrondi, ...)
9	17h00-17h30	Critères de conception de base : étanchéité statique et dynamique
Fin de la première journée		

Module	2 <sup>e</sup> jour 7h	Sujet
Accueil		
	8h30-9h00	Rappels du 1 <sup>er</sup> jour
	9h00-10h00	Étude de cas n°3
Pause		
10	10h15-11h00	Critères de conception de base : lubrification et utilités (air, vapeur, ...)
11	11h00-11h45	Critères spécifiques pour pompes et homogénéisateur
	11h45-12h30	Étude de cas n°4
Repas		
12	14h00-14h45	Critères spécifiques pour vannes
	14h45-15h15	Étude de cas n°5
Pause		
13	15h30-16h00	Critères spécifiques pour les machines de conditionnement
14	16h00-17h00	Critères spécifiques pour les produits pulvérulents
	17h00-18h00	Étude de cas n°6
Fin de la 2 <sup>e</sup> ème journée. Un repas en commun est prévu		
Module	3 <sup>e</sup> jour 3,5h	Sujet
Accueil		
	8h30-9h00	Rappels du 2 <sup>e</sup> ème jour
15	9h00-10h00	Conception des infrastructures (extérieurs, bâtiments, ...)
Pause		
16	10h15-11h00	Validation de la conception hygiénique - essais et certification EHEDG
	11h00-12h00	Examen pour l'obtention d'un certificat EHEDG
	12h00-12h30	Questions - Réponses
Repas		

