

## 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 2 repas de midi compris.) :

Non adhérent EHEDG : **1500€ H.T.** ,  
Adhérents de l'EHEDG : 1200 € HT

Adhérents EHEDG France : 700 € HT  
(prise en charge de 500 € HT par  
EHEDG France)

Inscription :  
Nantes@ctcpa.org  
+33(0)240404741



## Lieu de la formation

**INRA Lille**  
369 r Jules Guesde  
59650 VILLENEUVE



## Hôtels

Hôtel Kyriad Lille Est - Villeneuve D'Ascq  
03 20 47 46 46

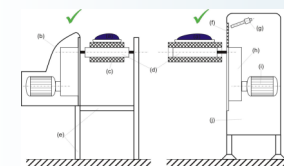
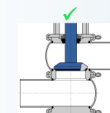
Hôtel Campanile Lille Est - Villeneuve d'Ascq  
03 20 91 83 10

Hotel ibis budget Lille Villeneuve d'Ascq (ex Etap  
Hotel)  
0 892 70 03 86

Avec le soutien de :



6, 7 et 8 octobre 2015



formation expert en  
**conception  
hygiénique**



**EHEDG Belgique  
EHEDG France**

## 1. 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.

## 2. 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.

## 3. 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.

## 4. 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.

## 5. Intervenants



**Hein TIMMERMAN** : formateur autorisé par l'EHDG; membre de l'Exco EHDG; président de l'EHDG Belgique; expert food safety Sealed Air



**Olivier RONDOUIN** : formateur autorisé par l'EHDG; membre du groupe de travail « education & training » ; expert food safety Doceor

## 6. Programme des 6, 7 et 8 octobre 2015

Module	1 <sup>er</sup> jour	Sujet
		Accueil
1	9h00-9h30	Présentation mutuelle—rappels 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
		Etude de cas n°1
6	15h15-15h45	Critères de conception de base : résistance des matériaux, état de surface et aptitude au contact
		15h00-16h00 Etude de cas n°2
7	15h45-16h15	Critères de conception de base : techniques d'assemblages permanents (soudures, 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
		Fin de la première journée



Module	2 <sup>e</sup> jour	Sujet
		Accueil
	8h30-9h00	Rappels du jour n°1
	9h00-10h00	Etude de cas n°2
		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 Etude de cas n°3
		Repas
12	14h00-14h45	Critères spécifiques pour vannes
		14h45-15h15 Etude de cas n°3
		Pause
13	15h30-16h00	Critères spécifiques pour les machines de conditionnement
14	16h00-17h00	Critères spécifiques pour les produits pulvérulents
		17h00-18h00 Etude de cas n°4
		Fin de la 2e journée

Module	3 <sup>e</sup> jour	Sujet
	8h30	Accueil
		Rappels du jour n°2
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 Fin de la formation