



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

INTER-ENTREPRISES
18-19-20 avril 2018
CTCPA de Nantes

Christophe Hermon, nantes@ctcpa.org
Directeur Régional Ouest CTCPA
Vice-président EHEDG France





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^{er} jour, 7h

Accueil

9h00-9h30

Présentation mutuelle - rappel des objectifs

9h30-10h30

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

Pause

10h45-11h30

Réglementations applicables pour les IAA et les équipementiers

11h30-12h30

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

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

17h00-17h30

Critères de conception de base : étanchéité statique et dynamique

2^{ème} jour, 7h

Accueil

8h30-9h00

Rappels du jour n°1

9h00-10h00**Etude de cas n°3**

Pause

10h15-11h00

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

11h00-11h45

Critères spécifiques pour pompes et homogénéisateur

11h45-12h30**Etude de cas n°4**

Repas

14h00-14h45

Critères spécifiques pour vannes

14h45-15h15**Etude de cas n°5**

Pause

15h30-16h00

Critères spécifiques pour les machines de conditionnement

16h00-17h00

Critères spécifiques pour les produits pulvérulents

17h00-18h00**Etude de cas n°6***Diner en commun pour ceux qui le souhaitent à la charge des participants*3^{ème} jour, 3,5h

Accueil

8h30

Rappels du jour n°2

9h00-10h00

Conception des infrastructures (extérieurs, bâtiments...)

Pause

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

14H00

Fin de formation, remise des diplômes.

Durée de la formation : 17h30

Inscriptions

nantes@ctcpa.org
+33(0)2 40 40 47 41

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 - 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.

Vos coordonnées

Société :

Activités :

Nom :

Prénom :

Fonction :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Pays :

Tél :

Mobile :

Email :

Adresse de facturation :

Entreprise

OPCA (subrogation de paiement)

Coordonnées de l'OPCA :



Hotels

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

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

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

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