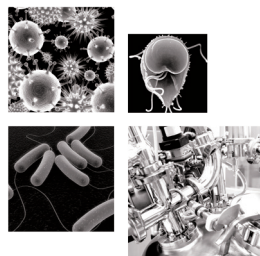


# INTÉGRER LA CONCEPTION HYGIENIQUE À L'ÉQUIPEMENT IAA



*ACTALIA vous propose une formation de vos équipes aux exigences et implications de la conception hygiénique pour vos clients IAA.*

## ■ CONTEXTE

L'implantation et la modification d'équipements constituent une phase de réflexion importante dans la conception et la commercialisation d'un équipement. Outre les aspects liés à la productivité et à l'alimentarité des critères de conception hygiénique doivent être intégrés dans le cahier des charges avant l'acte d'achat, sinon doivent être pris en compte lors de l'installation de ces équipements.

De ce fait, l'équipementier doit connaître les différentes attentes et objectifs de ses clients agroalimentaires et maîtriser les référentiels afférents.

## ■ OBJECTIFS

- Appréhender les **enjeux de la conception hygiénique** : impact et principaux critères.
- Comprendre le rôle des équipements dans la maîtrise de l'hygiène : implantation, agencement, modifications et réparations.
- Développer un regard critique sur les attentes des IAA dans le domaine.
- Participer à l'amélioration de la connaissance des référentiels, normes et évolutions.

## ■ PUBLIC CONCERNÉ

- Equipementiers pour les industries agroalimentaires :
  - Responsables nouveaux produits
  - Responsables fabrication
- Bureaux d'études



## ■ CONTENU

### Principes de conception hygiénique et applications

- Rappel des dangers (allergènes, chimiques, biologiques, physiques) et notions de zones et contact alimentaire
- Point « réglementaire » concernant la conception hygiénique (préconisations EHEDG / 3A, directive machine, ISO 14159, ISO 22002, EN 1672 -2)
- Présentation des principes de la conception hygiénique
- Présentation des certifications de conception hygiénique
- Mise en perspective de cas concrets : installation de matériels neufs, intégration dans une ligne existante

## ■ SPÉCIFICITÉS ACTALIA

- **Forte implication en conception hygiénique** (centre français de certification EHEDG)
- Formation participative et opérationnelle, éligible au plan de formation
- Identification des pistes de progrès et bilan synthétique des évaluations de formation
- Expérience dans différentes filières agroalimentaires et références industrielles

## ■ MODALITÉS PRATIQUES

- Formation 1 jour, 8 à 10 personnes par groupe
- Formation sur site en salle de réunion et en ateliers
- Remise d'un livret de formation et d'attestations individuelles de formation

**Nicolas Rossi**  
n.rossi@actalia.eu

Boulevard du 13 juin 1944  
14310 VILLERS BOCAGE  
Tél : 02.31.25.43.00  
Fax : 02.31.77.49.43  
www.actalia.eu

