

Formation EHEDG Expert en conception hygiénique

EHEDG advanced course on hygienic design



Formation officielle EHEDG
5, 6 et 7 octobre 2022
ACTALIA Saint-Lô

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 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.

Pré-requis

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



Nicolas ROSSI : *formateur autorisé par l'EHEDG ; Responsable de projet et AEO (Authorised Evaluation Officer) à l'IDELE et ATL (Authorised Testing Laboratory) à ACTALIA.*



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, SMSA et matériaux au contact pour Doceur & Digitalia.*

PROGRAMME (durée de la formation : 17h30)

Examen pour l'obtention du certificat EHEDG : 1h30

5 octobre		
JOUR 1	9h00 - 12h30	Introduction Exigences réglementaires, normatives et conception hygiénique (EN 1672-2, ISO 14159...EHEDG) Dangers de contamination et sécurité des aliments Principes et techniques de nettoyage et désinfection appliqué aux : <ul style="list-style-type: none">- surfaces ouvertes- surfaces fermées- sec et humide
	14h00 - 17h30	Critères de conception de base : définitions ; interaction machine et environnement de production Etude de cas n° 1 Critères de conception de base : résistance des matériaux, état de surface et aptitude au contact (alimentarité) Critères de conception de base : techniques d'assemblages permanents (soudures, collage...) et non permanents (visserie...) ; étanchéité & joints Etude de cas n° 2
6 octobre		
JOUR 2	8h30 - 12h30	Rappels du jour n° 1 Critères de conception de base : lubrification et utilités (air, vapeur...) Critères spécifiques pour pompes et homogénéisateurs Critères spécifiques pour vannes Étude de cas n° 3
	14h00 - 18h00	Application pratique au sein de la halle technologique (évaluation de la conception hygiénique d'équipements représentatifs) Critères spécifiques pour les machines de conditionnement Critères spécifiques pour les produits pulvérulents Étude de cas n° 4
7 octobre		
JOUR 3	8h30 - 14h00	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 de réussite EHEDG Questions-réponses Fin de formation, remise des certificats de réussite



ACTALIA

SÉCURITÉ DES ALIMENTS



CONTACTS

Pour plus de renseignements contacter
Bernard PICOCHÉ b.picoche@actalia.eu
Hélène FROMENTIN h.fromentin@actalia.eu
Institute member EHEDG and Authorized Testing Laboratory (ATL)
Tél : +(33)2 33 06 71 71

INSCRIPTION*

Société :

Activité :

Nom : Prénom :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Pays :

Tél : Mobile :

Email :

***Coût de la formation** (éligible aux fonds de formation)
Supports de cours, pauses et les 3 repas de midi compris
Adhérent EHEDG : 1200€ HT
Non-adhérent : 1650€ HT (1500€ HT si inscription avant le 15/06/2022)

ADRESSE

ACTALIA
310, rue Popielujko
50 000 SAINT-LÔ
www.actalia.eu

HOTELS

Brit Hôtel
203 Boulevard de Strasbourg
50000 Saint-Lô
Tél. : 02 33 57 57 57

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

Ibis Budget
151 Boulevard de Strasbourg
Parc de l'Europe
50000 Saint-Lô
Tél. : 02 33 05 10 07