

Formation EHEDG

Expert en conception hygiénique

EHEDG advanced course on hygienic design



Formation officielle EHEDG
22, 23 et 24 novembre 2023
ACTALIA Mamirole

Contexte

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 pour l'industrie agroalimentaire. EHEDG réunit des professionnels du secteur alimentaire (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 vise à un transfert de compétences sur la conception hygiénique des équipements, des procédés et des infrastructures pour l'industrie alimentaire. En fin de formation, les stagiaires seront en mesure d'appréhender et de mettre en pratique les critères du design hygiénique au sein de leurs entreprises respectives.

Pédagogie

La formation proposée allie théorie et pratique. Les concepts fondamentaux sont exposés au moyen d'un support de formation élaboré par les experts de l'EHDG International puis mis en œuvre de façon plus concrète lors des études de cas. Un atelier pratique est organisé en salle technologique.

Public

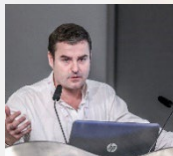
Responsables des services techniques, responsables de maintenance, acheteurs industriels, ingénieurs travaux neufs, responsables de bureaux d'étude, responsables de projets qualité et sécurité des aliments, directeurs qualité, directeurs d'usines, équipementiers et prestataires techniques.

Pré-requis

- Expérience du secteur alimentaire et de ses contraintes en terme de sécurité des aliments
- Connaissance des équipements et procédés du secteur alimentaire



Nicolas ROSSI : formateur autorisé par l'EHEDG ; Responsable de projet et AEO (*Authorised Evaluation Officer*) à l'IDELE et responsable technique de l'ATL (*Authorised Testing Laboratory*) chez 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 Doceor & Digitaliaa.

PROGRAMME (durée de la formation : 17h30)

Module	Jour 1	
1	9h00-9h30	Présentation - Rappel des objectifs
2	9h30-10h30	Sécurité des aliments et définitions relatives à la conception hygiénique et exigences des référentiels GFSI : IFS, BRC, FSSC 22000... Les normes (EN 1672-2, ISO 14159...) et les référentiels (EHEDG...)
3	10h45-11h30	Réglementations applicables pour les IAA et les équipementiers
4	11h30-12h30	Nettoyage et désinfection : surfaces ouvertes / surfaces fermées / sec et humide
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 (alimentarité)
	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, ...)
8	16h30-17h00	Critères de conception de base : géométrie (angle, arrondi, ...)
9	17h00-17h30	Critères de conception de base : étanchéité statique et dynamique
Module	Jour 2	
	8h30-9h00	Rappels du 1er jour
	9h00-10h00	Étude de cas n°3
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
12	14h00-14h45	Critères spécifiques pour vannes
	14h45-15h15	Étude de cas n°5
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
Module	Jour 3	
	8h30-9h00	Rappels du 2ème jour
15	9h00-10h00	Conception des infrastructures (extérieurs, bâtiments, ...)
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

CONTACTS

Pour plus de renseignements contacter

Aurélien HANIN a.hanin@actalia.eu

Tél : 02 33 06 71 71

INSCRIPTION *

Société : _____

Activité : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Fonction : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Pays : _____

Tél : _____ Mobile : _____

Email : _____

ADRESSE

ACTALIA

Chemin de la Laiterie

25620 MAMIROLLE

www.actalia.eu

HOTELS

Best Western Citadelle

13 rue du Général

Lecourbe

25000 Besançon

www.bestwesterncitadelle.com

Ibis Besançon La City

1 avenue Louise Michel

25000 Besançon

www.all.accor.com/hotel/3297/in

dex.fr.shtml

Mercure Besançon Parc

Micaud

3 avenue Edouard Droz

25000 Besançon

www.all.accor.com/hotel/1220/in

dex.fr.shtml

* **Coût de la formation** (éligible aux fonds de formation)

Supports de cours, pauses et 3 repas de midi inclus

Adhérent EHEDG : 1490 € HT

Non-adhérent : 1990 € HT (1840 € HT si inscription avant le 01/09/2023)