



FORMATION EHEDG – EXPERT EN CONCEPTION HYGIÉNIQUE

EHEDG ADVANCED COURSE ON HYGIENIC DESIGN



Du 03 au 05 avril 2024 au CTCPA Avignon

CTCPA

ACCOMPAGNER
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE
DE DEMAIN



Présentation d'EHEDG

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.

Un livret stagiaire EHEDG officiel imprimé vous sera transmis.



Intervenants



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 RONDOUN

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.

Premier jour, 7h

Matin
9h-12h30

Présentation - Rappel des objectifs

Sécurité des aliments et définitions relatives à la conception hygiénique et exigences des référentiels GFSI : IFS, BRCGS, FSSC 22000... Les normes (EN1672-2, ISO 14159...) et les référentiels (EHEDG...)

Réglementations applicables pour les IAA et les équipementiers

Nettoyage et désinfection : surfaces ouvertes / fermées / sec et humide

Après-midi
14h-17h30

Critères de conception de base : 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)

Etude de cas n°2

Critères de conception de base : techniques d'assemblages permanents (soudures, collage...) et non permanents (visserie...)

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

Critères de conception de base : étanchéité statique et dynamique

Deuxième jour, 8h

Matin
8h30-12h30

Rappels du jour n°1

Étude de cas n°3

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

Critères spécifiques pour pompes et homogénéisateurs

Étude de cas n°4

Après-midi
14h-18h

Critères spécifiques pour vannes

Étude de cas n°5

Critères spécifiques pour les machines de conditionnement

Critères spécifiques pour les produits pulvérulents

Étude de cas n°6

Soirée : Dîner convivial pour ceux qui le souhaitent à la charge des participants

Troisième jour, 4h

Matin
8h30-12h30

Rappels du jour n°2

Conception des infrastructures (extérieurs, bâtiments...)

Validation de la conception hygiénique - essais et certification EHEDG

Examen pour l'obtention d'un certificat de réussite EHEDG (optionnel*)

Questions-réponses



Conseil : Prévoyez chaque soir un temps de travail personnel hors temps de formation

**Les personnes intéressées pourront réaliser une évaluation écrite. Si elles atteignent la note minimale, elles recevront un certificat de "participant certifié" délivré par l'EHDG et leur nom sera publié sur le site web de l'EHDG (www.ehdg.org)*

Durée de la formation incluant l'examen pour l'obtention du certificat de formation : 17h30

INFORMATIONS PRATIQUES

>> Inscriptions ici <<



Pour toute question, veuillez contacter :



Christine DECANIS

Cheffe de projet

Sécurité des aliments & coordinatrice formation

+33 4 90 84 17 09 - cdecanis@ctcpa.org



Coût de la formation

Adhérent EHEDG : 1490€ HT

Non-adhérent : 1990€ HT

Les repas du midi sont inclus.

La formation est éligible aux fonds de formation.



Lieu de formation

CTCPA - Site Agroparc - 449 avenue Clément Ader
AVIGNON CEDEX 8491

*Pour la pratique, la formation bénéficiera de la halle
technologique du CTCPA.*



Hôtels

Hôtel Best Western Paradou
85 Avenue Clément Ader
84140 Montfavet
04 90 84 18 30

Le Clos Saint Pierre De Fraisse
1044 Chemin de Sourdain
84140 Montfavet Avignon
04 90 89 77 81

Kyriad Cap Sud
35 allée Fenaïsons
84140 MONTFAVET
04 90 13 85 00

L'Auberge de Bonpas
275, route de Cavaillon
84140 Avignon
04 90 23 16 41