CTCPA

ACCOMPAGNER
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE
DE DEMAIN

FORMATION EXPERT EHEDG SUR LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE

EHEDG ADVANCED COURSE ON HYGIENIC DESIGN

5 au 7 avril 2022 au CTCPA Nantes

EHEDG HYGIENIC ENGINEERING & DESIGN GROUP EUROPEAN

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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.

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 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.

Premier jour, 7h

Matin 9h-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 :
-surfaces ouvertes
-surfaces fermées
-sec et humide

Après-midi 14h-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

Deuxième jour, 8h

Matin 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

Après-midi 14h-18h

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

Troisième jour, 4h

Matin 8h30-14h

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

Durée de la formation : 17h30
Examen pour l'obtention du certificat EHEDG : 1h30

INFORMATIONS PRATIQUES

>> Inscriptions ici <<

Pour toute question, veuillez contacter :

Dr. Nicolas BELAUBRE

Chef de projet référent
en conception hygiénique au CTCPA
Institute Member EHEDG
02 40 40 47 42 - nbelaubre@ctcpa.org

Coût de la formation

Adhérent EHEDG : 1200€ HT

Non-adhérent : 1650€ HT

Les repas du midi sont inclus.

La formation est éligible aux fonds de formation.

Lieu de formation

CTCPA - 64 rue de la Géraudière - 44300 NANTES

La formation bénéficiera pour la pratique de la halle technologie de l'école d'ingénieurs d'ONIRIS, au sein de laquelle le CTCPA de Nantes est implanté.

Hôtels

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

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

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

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