

The logo for CTCPA, featuring the letters 'CTCPA' in a bold, white, sans-serif font. The letters are centered within a solid green circle. A thin white horizontal line is positioned below the letters, extending across the width of the circle.

CTCPA

ACCOMPAGNER
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE
DE DEMAIN

A photograph of a complex industrial facility, likely a food processing plant. The image shows a dense network of stainless steel pipes, valves, and structural supports. The pipes are arranged in various orientations, some running horizontally and others vertically. The lighting is bright, highlighting the metallic surfaces and the intricate layout of the machinery.

FORMATION EXPERT EHEDG SUR LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE

EHEDG ADVANCED COURSE ON HYGIENIC DESIGN

5 au 7 avril 2023 au CTCPA Nantes





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

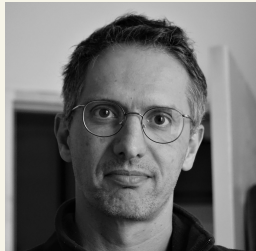
Fin de formation, remise des certificats de réussite

Durée de la formation incluant l'examen pour l'obtention du certificat de formation : 19h00

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