

PROGRAMME

Premier jour

- Réglementations sur les équipements
- Sécurité des aliments
- Les enjeux de la conception hygiénique et le paquet Hygiène
- La conception hygiénique et le management de la sécurité des aliments selon NF EN ISO 22000
- Conception hygiénique ou Ingénierie de l'hygiène
- Les normes applicables à la conception hygiénique des équipements
- Surfaces (non) en contact avec le produit
- L'apport de la norme NF EN ISO 14159
- Les équipements dans leur environnement
- Le zoning et l'ingénierie de l'hygiène
- La gestion des flux, des effluents et des déchets
- Mise en place et implantation des équipements
- Les critères-clés de la conception hygiénique

Deuxième jour

- Essai des caractéristiques d'hygiène d'un équipement
- Les principaux critères de conception hygiénique appliqués aux équipements ouverts
- Les spécificités des produits secs
- Application des critères de conception hygiénique aux équipements fermés et particularités
- Validation de la conception hygiénique des équipements fermés
- Intégration des critères de conception hygiénique dans un cahier des charges
- Focus :
 - Le cas des tapis de convoyage ou bandes de transport
 - Les joints
 - Les lubrifiants 'alimentaires'. Que sont-ils ?
 - L'air comprimé
- Evaluation de la formation, tour de table

FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Dates et lieux :

2 & 3 Février 2010 à Laval
16 & 17 Novembre 2010 à Laval

Durée : 2 jours soit 14 heures, pauses comprises

Code : LL306

OBJECTIFS

- Augmenter sa sensibilisation à l'hygiène des aliments
- Aider à prévenir les problèmes de sécurité des aliments
- Développer l'ingénierie hygiénique au sein de son entreprise
- Hiérarchiser les éléments techniques pour les traduire en réponses simples
- Cultiver et entretenir l'image de maîtrise de la contamination

PERSONNEL CONCERNÉ

- Tout technicien ou cadre de production, de maintenance, de la qualité, etc.

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

- Pédagogie participative et active: jeux, quizz, mises en situation des participants
- Fourniture d'un livret récapitulatif à la fin de la formation

PRÉ-REQUIS

- Savoir lire et écrire

ORGANISATION

- Nombre de participants limité à 10 personnes

Formation adaptable à vos problématiques, effectuée au sein de vos locaux

Pour nous contacter:

Eurofins Biosciences – 9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX
Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98
E-mail : MicrobioFrance@eurofins.com