



Organisés par le CEEI-Alimentec

EQUIPEMENTS - PROCESS

Organisé en partenariat avec



Sécurité alimentaire et conception hygiénique de vos équipements

Comment intégrer les obligations réglementaires et commerciales des industriels de l'agroalimentaire dans votre approche technique et commerciale ?

Equipementiers de l'agroalimentaire (Bureau d'Etudes, SAV, commerciaux, responsables techniques, acheteurs), prestataires techniques et sous-traitants

Objectifs

- Bénéficier d'outils de réflexion pour intégrer, dans la conception de vos équipements, la dimension sécurité alimentaire et notamment l'aptitude au nettoyage
- Répondre aux exigences de vos clients

1ère journée

- **Les enjeux de la conception hygiénique**
(Paquet hygiène, référentiels IFS et BRC, norme ISO 22000, enjeux commerciaux)
- **La maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire**
(les dangers physiques, chimiques, microbiologiques et biofilm)
- **Le contexte normatif et réglementaire de la conception des équipements**
(Règlement CE N°1935/2004, Directive Machine 2006/42/CE, norme ISO 14159, Recommandation EHEDG)

2ème journée

- **Le design adapté à la sécurité alimentaire**
(standards applicables, démontabilité et aptitude au nettoyage, réflexion sur les matériaux utilisés et standards de fabrication)
- **Analyse des risques des équipements basée sur la méthode HACCP**
(objectif, présentation de la méthode et d'exemples concrets)
- **Le nettoyage et la désinfection**
(détergents, désinfectants, action des produits sur les différentes matières)

Les +

Axée sur les attentes de vos clients industriels, cette formation vous permettra d'optimiser votre offre commerciale

Moyens pédagogiques

- Alternance de sessions théoriques et d'études de cas concrets
- OCM de validation des acquis
- Support papier des éléments présentés lors de la formation remis au stagiaire

Date et lieu de la formation

Les 6 et 7 juin 2013
Technopole Alimentec

Durée et tarif de la formation

2 journées de 7h
900 € net de TVA

Intervenant

Agroalimentaire Conseil

Tarif incluant les pauses et les supports remis aux participants - frais de restauration et de transport à la charge du participant. L'entreprise accueillante se réserve le droit de refuser l'accès à une entreprise concurrente.



Les Formations et Ateliers Pratiques



Organisés par le CEEI-Alimentec

EQUIPEMENTS - PROCESS

BULLETIN D'INSCRIPTION Sécurité alimentaire et conception hygiénique de vos équipements

Coordonnées de votre entreprise

Raison sociale :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone : Fax :

Siret : Naf : Effectif :

Responsable de la formation

Nom : Prénom :

Tél : Email :

Votre inscription

Nom : Prénom :

Fonction :

Tél (LD) Email :

Cachet de l'entreprise

Fait le : A :

Signature

SECU_HYG_EQUIP_2013

INSCRIPTION PRISE EN COMPTE À RÉCEPTION DU RÉGLEMENT
(par chèque à l'ordre de la Paierie départementale de l'Ain)

Pour tous renseignements : Marion JONVILLE / CEEI-Alimentec / 04 26 84 27 88
N° de déclaration d'activité attribué par la DRTEFP : 82 01 01140 01