



HYGIENE et SECURITE

Sécurité alimentaire et conception hygiénique de vos équipements

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

Cible

Equipementiers de l'agro (BE, SAV, Commercial, Responsable Techniques, Achat) ; 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

Programme

Première journée

- 1) **Les enjeux de la conception hygiénique** (Paquet hygiène, référentiels IFS et BRC, norme ISO 22000, enjeux commerciaux)
- 2) **La maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire** (les dangers physiques, chimiques, microbiologiques et biofilm)
- 3) **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)

Seconde journée

- 1) **Le design adapté à la sécurité alimentaire** (standards applicables, démontabilité et aptitude au nettoyage, réflexion sur les matériaux utilisés et standards de fabrication)
- 2) **Analyse des risques des équipements basée sur la méthode HACCP** (objectif, présentation de la méthode et d'exemples concrets)
- 3) **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 pédagogi- ques

- * Alternance de sessions théoriques et d'études de cas concrets
- * QCM de validation des acquis
- * Un support informatique des éléments présentés, lors de la formation

Dates et lieu
1 et 2 Février 2012
Technopole
ALIMENTEC

Tarif* et durée
900 € nets de TVA
2 journées de 7h

Intervenant
Agroalimentaire Conseil

Inscription
Conférer le bulletin
d'inscription au dos

**Tarif incluant les pauses et les supports remis aux participants. Frais de restauration et de transport à la charge du participant.
Nombre de participants minimum : 5*

FORMATION

**CEEI-
ALIMENTEC**

HYGIENE

Bulletin d'inscription

**A retourner par fax au 04.74.45.52.01
ou par e-mail : ceei@alimentec.com
ou par courrier : CEEI-ALIMENTEC
Technopole ALIMENTEC
Rue Henri de Boissieu
01000 BOURG EN BRESSE**

2012-HYGIENE

Coordonnées de votre entreprise

Raison sociale

Adresse

Code Postal Ville.....

Téléphone

Siret NAF Effectif

Responsable de formation

Mme Mlle M.

NOM..... Prénom.....

Téléphone

E-mail

Votre inscription

Participant*

Mme Mlle M.

NOM..... Prénom.....

Fonction.....

Tél direct E-mail

** Merci de compléter un bulletin par participant*

**Pour toutes questions : Esther SIMON / CEEI-Alimentec- Tel : 04.26.84.27.88
Rappel coût de la formation : 900 € net de TVA**

N° de déclaration d'activité attribué par la DRTEFP : 82 01 01140 01

Cachet de l'entreprise

Fait le
A.....
Signature