



H-DAT© - Guide v1.1

Hygienic Design Assessment Tool H-DAT©

Guide d'utilisation de H-DAT© Version 1.1

[Préambule](#)

[Sommaire](#)



- H-DAT© est un outil d'aide à la conception hygiénique des équipements.
- Cet outil vous permettra en fonction de la nature des machines à étudier de regrouper par thèmes et de sélectionner les critères de conception applicables les plus pertinents à votre projet.
- Pour en tirer le meilleure partie, nous vous conseillons de d'avoir suivi au préalable à son utilisation une formation à la conception hygiénique des équipements.



Sommaire

H-DAT©

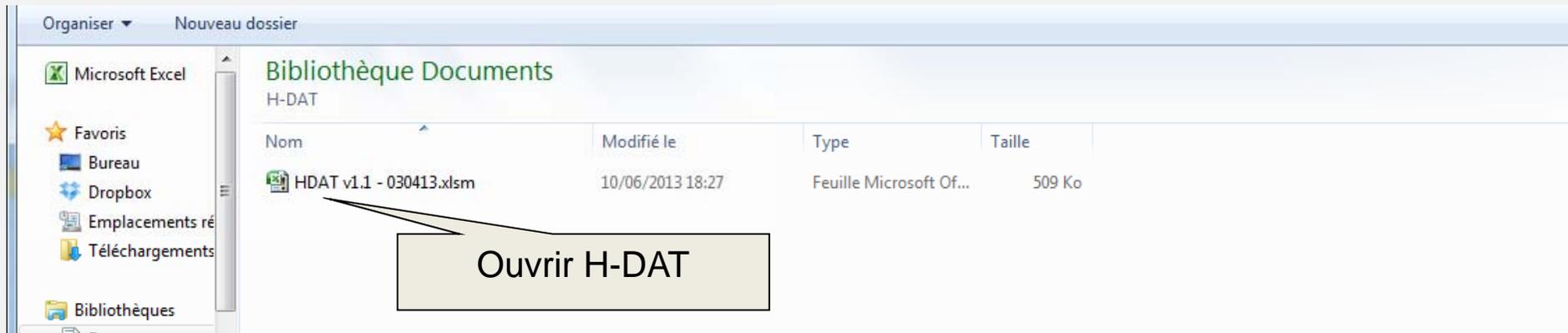
- [Go](#) 1. Ouvrir H-DAT et créer un nouveau projet
- [Go](#) 2. Renseigner la page de garde
- [Go](#) 3. Classifier le type de machine
- [Go](#) 4. Editer/ voir la spécification
- [Go](#) 5. Sélectionner les critères de conception applicables au projet
- [Go](#) 6. Ajouter des commentaires
- [Go](#) 7. Imprimer une spécification technique
- [Go](#) 8. Imprimer une check-list d'évaluation



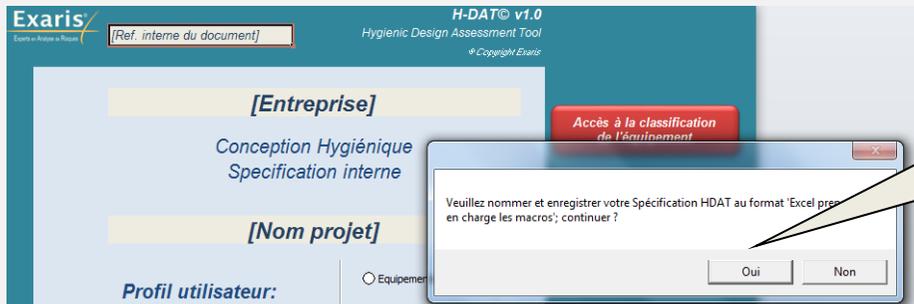
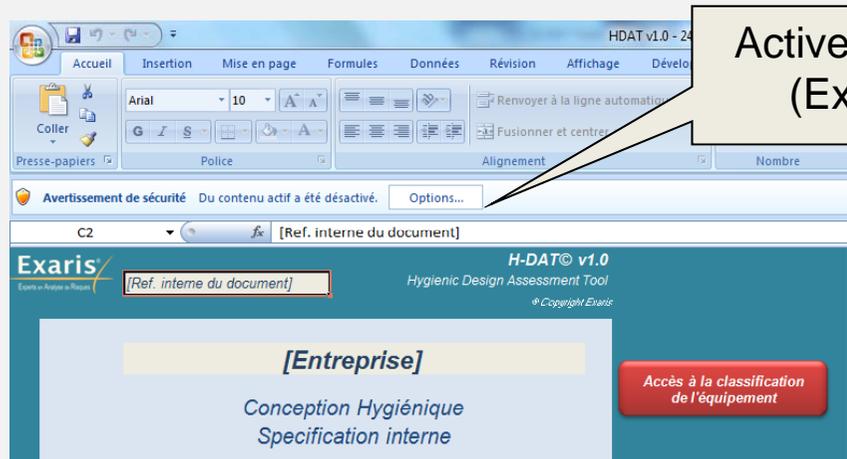
1. Ouvrir H-DAT et créer un nouveau projet

[Sommaire](#)

1



2





2. Renseigner la *page de garde*

[Sommaire](#)

HDAT v1.1 - 030413.xlsm - Microsoft E

Fichier Accueil Insertion Mise en page Formules Données Révision Affichage Développeur

Arial 11 Renvoyer à la ligne automatiquement Standard

Coller G I S Fusionner et centrer

Police Alignement Nombre

A1 fx

Exaris® H-DAT® v1.1
Experts en Analyse de Risques Hygienic Design Assessment Tool
© Copyright Exaris

[Ref. interne du document]

Français
 English

[Entreprise]

Conception Hygienne - Specification interne

[Nom projet]

Accès à la classification de l'équipement
Go to equipment classification

Profil utilisateur:

Expert
 Standard

[Veuillez sélectionner un profil utilisateur]

*Expert: toutes les recommandations sont affichées - recommandé pour l'édition de spécifications détaillées
*Standard: seules les recommandations-clés sont affichées - recommandé pour l'édition de spécifications synthétiques

Chef de projet: [nom]

Donner un nom à votre projet

Sélectionner la langue

Indiquer le nom de votre entreprise

Sélectionner le profil utilisateur :
- *Expert* : toutes les exigences (BE, travaux neufs...)
- *Standard* : uniquement les exigences clés

Renseigner le nom du responsable du projet



3. Classifier le *type de machine*

1

Exaris® H-DAT® v1.1
Experts en Analyse de Risques [Ref. interne du document] Hygienic Design Assessment Tool
© Copyright Exaris

Français
 English

[Entreprise]
Conception Hygiénique - Specification interne

Accès à la classification de l'équipement
Go to equipment classification

Une fois la page de synthèse complétée cliquer sur le bouton pour classer le type de machine devant être étudié

2

Exaris® Classification des équipements H-DAT® v1.1
Experts en Analyse de Risques © Copyright Exaris

Entreprise: [Entreprise] Page 5

Projet: [Nom projet] Date de mise à jour: [?]

Fichier complété par:

Nom	Fonction

Renseigner la date de mise à jour du projet

Indiquer nom et fonction des membres de l'équipe projet

3. Classer le *type de machine*

3

Classification de l'équipement*

1. Votre projet contient au moins un équipement de type ED (traitant des produits secs et nettoyé à sec)	<input type="radio"/> Oui / Yes <input checked="" type="radio"/> Non / No
2. Votre projet contient au moins un équipement de type EL class II (équipement ouvert ou fermé avec nettoyage après démontage)	<input type="radio"/> Oui / Yes <input checked="" type="radio"/> Non / No
3. Votre projet contient au moins un équipement de type EL class I (équipement fermé nettoyage en NEP)	<input type="radio"/> Oui / Yes <input checked="" type="radio"/> Non / No
4. Votre projet contient au moins un équipement de type EL Aseptique (aseptique)	<input type="radio"/> Oui / Yes <input checked="" type="radio"/> Non / No

Sélectionner le type de machine à étudier.
De préférence, ne sélectionner qu'une seule réponse

4

2. Votre projet contient au moins un équipement de type EL class II (équipement ouvert ou fermé avec nettoyage après démontage) Oui / Yes Non / No

Description de(s) équipement(s)

Votre projet met en œuvre les utilités suivantes :

- Air & gaz / Air & gases
- Eau / Water
- Vapeur / Steam

Votre projet met en œuvre les équipements ou organes spécifiques suivants :

- Couvercles et ouvertures / lids & openings
- Roulements / Bearings
- Tamis, filtres... / Sieves, filters...
- Capteurs / Sensors
- Machines de conditionnement / Packing machines
- Convoyeur modulaire ou à chaîne / Modular or chain conveyor
- Équipements auxiliaires (moteur...) / Auxiliary equipments (motor...)
- Arbres d'agitateurs / Agitator shafts
- Paliers d'agitateurs / Agitator bearings
- Convoyeur à bande / Belt conveyor
- Passerelles ou escaliers / Walkways or stairs

Décrire la machine

Sélectionner si la machine met en œuvre des utilités

Sélectionner si la machine met en œuvre des équipements ou organes spécifiques



4. Editer/ voir la spécification

1

Exaris Classification des équipements *H-DAT v1.1* Page de garde Summary
Experts en Analyse de Risques © Copyright Exaris

Entreprise: [Entreprise]
Projet: [Nom projet] Date de mise à jour: [?]

3. Votre projet contient au moins un équipement de type EL class I (équipement fermé nettoyage en NEP) Oui / Yes Non / No

4. Votre projet contient au moins un équipement de type EL Aseptique (aseptique) Oui / Yes Non / No

Description de(s) équipement(s)

Votre projet met en oeuvre les utilités suivantes:

<input checked="" type="checkbox"/> Air & gaz / Air & gases	<input type="checkbox"/> Capteurs / Sensors	<input type="checkbox"/> Cuves / Vessels
<input type="checkbox"/> Eau / Water	<input type="checkbox"/> Arbres d'agitateurs / Agitator shafts	<input type="checkbox"/> Vannes / Valves
<input type="checkbox"/> Vapeur / Steam	<input type="checkbox"/> Paliers d'agitateurs / Agitator bearings	<input checked="" type="checkbox"/> Pompes / Pumps
		<input checked="" type="checkbox"/> NEP / CIP

Editer / voir la spécification
Edit specification

*Classification inspirée des définitions EHEDG que nous avons simplifiées

Une fois vos choix réalisés, cliquer ici pour éditer et voir la spécification

2

Projet: [Nom projet] Date de mise à jour: 10 juin 13

3. Votre projet contient au moins un équipement de type EL class I (équipement fermé nettoyage en NEP)

4. Votre projet contient au moins un équipement de type EL Aseptique (aseptique)

Description de(s) équipement(s)

Votre projet met en oeuvre les utilités suivantes:

<input type="checkbox"/> Cuves / Vessels
<input type="checkbox"/> Vannes / Valves
<input checked="" type="checkbox"/> Pompes / Pumps
<input checked="" type="checkbox"/> NEP / CIP

Attention

Avant de continuer nous vous invitons à vérifier votre classification; continuer ?

Before going on we invite you to check your classification; continue ?

Oui / Yes Non / No

Editer / voir la spécification
Edit specification

*Classification inspirée des définitions EHEDG que nous avons simplifiées

Cliquer sur oui après avoir vérifié que vous avez bien sélectionné les bons critères

5. Sélectionner les critères applicables

Utiliser les boutons de navigation pour revenir aux étapes précédentes pour modifier vos choix

N'afficher que les titres des chapitres pour faciliter la désélection des critères non applicables

Page de garde / Front page
Retour à la classification / Back to classification
Imprimer les reco. / Print recommendations
Imprimer tout / Print all

n° ch.	Exigences techniques de conception hygiénique applicables	Type d'éq. Concé	Reten u?	Commentaire	0/1/2	Commentaire
I Exigences générales						
1 Matériaux						
1.1 Aptitude au contact						
a	Les matériaux en contact ou destinés à être en contact avec les denrées alimentaires doivent satisfaire aux conditions fixées par les textes réglementaires les concernant. Une déclaration de conformité doit être disponible lorsque les textes applicables l'exigent (par exemple pour tous les matériaux à l'échelle de la France; pour les matériaux plastiques à l'échelle de l'Europe). Note : la déclaration peut être établie selon le modèle ANIA/FIM/ EHDG France	All	A			
b	Les pièces assemblées par collage ou freinées doivent être nettoyées afin d'éliminer sur les surfaces en contact avec le produit les résidus de ces substances chimiques.	All	A			

Afficher à nouveau toutes les exigences

Sélectionner ou désélectionner les critères

Page de garde / Front page
Retour à la classification / Back to classification
Imprimer les reco. / Print recommendations
Imprimer tout / Print all

n° ch.	Exigences techniques de conception hygiénique applicables	Type d'éq. Concé	Reten u?	Choix des critères applicables dans le cadre de ce projet	Evaluation du respect de la Spécification
I Exigences générales					
1 Matériaux					
1.1 Aptitude au contact					
1.2 Aptitude à la fonction des matériaux					
1.3 Aciers inoxydables - exigences spécifiques					
1.4 Aluminium et ses alliages - exigences spécifiques					
1.5 Autres métaux et alliages - exigences spécifiques					
1.6 Plastiques - exigences spécifiques					



6. Ajouter des commentaires

[Entreprise] - Spécification Conception hygiénique

maj: 10-juin-13 H-DAT© v1.1 © Copyright Exaris

207 recommandations applicables

Profil: Expert Spécification respectée à: 0%

Mode: Toutes les reco./ All reco.

Ref: [Ref. interne du document]

Projet: [Nom projet]

Page de garde / Front page

Retour à la classification / Back to classification

Imprimer les reco. / Print recommendations

Imprimer tout / Print all

n° ch.	Exigences techniques de conception hygiénique applicables	Type d'éq. Concé rné	Choix des critères applicables dans le cadre de ce projet		Evaluation du respect de la Spécification	
			Reten u?	Commentaire	0/1/2	Commentaire
I Exigences générales						
1 Matériaux						
1.1 Aptitude au contact						
a	Les matériaux en contact ou destinés à être en contact avec les denrées alimentaires doivent satisfaire aux conditions fixées par les textes réglementaires les concernant. Une déclaration de conformité doit être disponible lorsque les textes applicables l'exigent (par exemple pour tous les matériaux à l'échelle de la France; pour les matériaux plastiques à l'échelle de l'Europe). Note : la déclaration peut être établie selon le modèle ANIA/FIM/ EHEDG France	All	A			
b	Les pièces assemblées par collage ou freinées doivent être nettoyées afin d'éliminer sur les surfaces en contact avec le produit les résidus de ces substances.	All	A			

Insérer des commentaires justifiant par exemple la non application du critère ou bien ajouter une exigence qui vous est spécifique

Evaluer la conformité

- 0 : non-conforme
- 1 : conformité partielle
- 2 : 100% conformes

Insérer vos commentaires concernant l'évaluation



7. Imprimer une *spécification technique*

[Entreprise] - Spécification Conception hygiénique

Ref:

Projet:

màj: 10-juin-13

207 recommandations applicables

Profil: **Expert**

Mode: **Toutes les reco./ All reco.**

H-DAT© v1.1

Spécification respectée à: **0%**

© Copyright Exaris

Sommaire
Summary

[Voir toutes les recommandations applicables](#)
See all applicable recommendations

[Ne voir que les reco. suivantes:](#)
Only see following reco:

n° ch.	Exigences techniques de conception hygiénique applicables	Type d'eq. Concé mé	Choix des critères applicables dans le cadre de ce projet		Evaluation du respect de la Spécification	
			Reten u?	Commentaire	0/1/2	Commentaire
I Exigences générales						
1 Matériaux						
1.1 Aptitude au contact						
a	Les matériaux en contact ou destinés à être en contact avec les denrées alimentaires doivent satisfaire aux conditions fixées par les textes réglementaires les concernant. Une déclaration de conformité doit être disponible lorsque les textes applicables l'exigent (par exemple pour tous les matériaux à l'échelle de la France; pour les matériaux plastiques à l'échelle de l'Europe). Note : la déclaration peut être établie selon le modèle ANIA/FIM/ EHEDG France	All	● A			
b	Les pièces assemblées par collage ou freinées doivent être nettoyées afin d'éliminer sur les surfaces en contact avec le produit les résidus de ces substances chimiques.	All	A			

[Page de garde](#)
Front page

[Retour à la classification](#)
Back to classification

[Imprimer les reco.](#)
Print recommendations

[Imprimer tout / Print all](#)

Cliquer ici pour imprimer une spécification technique

Exaris
Experts en Analyse de Risques

www.exaris.fr H-DAT - Guide v1.1 – Juin 2013



8. Imprimer une *check-list* d'évaluation

[Entreprise] - Spécification Conception hygiénique

Ref:

Projet:

màj: 10-juin-13

207 recommandations applicables

Profil: **Expert**

Mode: **Toutes les reco./ All reco.**

H-DAT® v1.1

© Copyright Exaris

Spécification respectée à: **0%**

Sommaire
Summary

[Voir toutes les recommandations applicables](#)
See all applicable recommendations

Ne voir que les reco. suivantes:
Only see following reco:

n° ch.	Exigences techniques de conception hygiénique applicables	Type d'eq. Concé mé	Choix des critères applicables dans le cadre de ce projet		Evaluation du respect de la Spécification	
			Reten u?	Commentaire	0/1/2	Commentaire
I Exigences générales						
1 Matériaux						
1.1 Aptitude au contact						
a	Les matériaux en contact ou destinés à être en contact avec les denrées alimentaires doivent satisfaire aux conditions fixées par les textes réglementaires les concernant. Une déclaration de conformité doit être disponible lorsque les textes applicables l'exigent (par exemple pour tous les matériaux à l'échelle de la France; pour les matériaux plastiques à l'échelle de l'Europe). Note : la déclaration peut être établie selon le modèle ANIA/FIM/ EHEDG France	All	●	A		
b	Les pièces assemblées par collage ou freinées doivent être nettoyées afin d'éliminer sur les surfaces en contact avec le produit les résidus de ces substances chimiques.	All		A		

[Page de garde](#)
Front page

[Retour à la classification](#)
Back to classification

[Imprimer les reco.](#)
Print recommendations

[Imprimer tout / Print all](#)

Cliquer ici pour imprimer soit :

- une check-list permettant d'évaluer la conformité de la machine considérée;
- Un rapport d'évaluation si le fichier est complété



N'hésitez pas à nous contacter :
exaris@exaris.fr

Ou retrouvez-nous sur
www.exaris.fr