

Formation

1

Votre projet

- Former votre équipes du bureau d'études, services ingénierie... à l'intégration des critères de conception hygiénique dans vos projets
- Former votre force de vente technico-commerciale afin de mieux formaliser les besoins de vos clients
- Améliorer la conception hygiénique de vos équipements
- Apporter une réponse adéquate aux besoins de vos clients ...

2

Notre offre de formation

- S'appuie sur une **approche raisonnée** de la conception hygiénique basée sur l'analyse des risques (ISO 14159) et tenant compte **des réalités techniques et économiques**
- Intègre les recommandations internationales en matière de conception hygiénique (EHEDG, 3A, NSF, VDMA...)
- Sont disponibles en **français** et en **anglais**
- L'animation des formations est assurée par un expert membre du sous-groupe de travail EHEDG Europe **Training & Education** et habilité par EHEDG comme **EHEDG Authorized Trainer**



3

L'outil H-DAT©

H-DAT© (*Hygienic Design Assessment Tool*) est un outil d'aide à la conception hygiénique des équipements qui permet de :

- Sélectionner et organiser les critères de conception les plus pertinents pour votre projet
- Communiquer ces critères à vos fournisseurs et partenaires (internes et externes) sous forme de spécifications détaillées
- Évaluer le respect des critères au cours du projet .

Chaque des critères, appliqués dans le cadre de ce projet	A renseigner pour l'établissement d'un avis de conformité aux exigences réglementaires		
Chaque des critères, appliqués dans le cadre de ce projet	Commentaire	Y.A.	Commentaire
État de surface et géométrie			
Matériau			
Profil			
État de surface et géométrie			
Matériau			
Profil			

4

Quelques références

- *Équipementiers (SIDEL, CLETRAL, SMURFIT-KAPPA, NOVASEP, AAF...)*
- *Industriels de l'agroalimentaire (LU, DIANA, CRISTAL-UNION, NOVANDIE, INGREDIA, DSM...)*

Assistance & accompagnement de projet



1

Votre problématique

- ➔ Optimiser la conception hygiénique de vos équipements
- ➔ Préparer la **certification de vos équipements** selon l'EHEDG
- ➔ Constituer les **dossiers techniques** pour répondre aux obligations réglementaires spécifiques de la directive machine (2006/42/CE)
- ➔ **Solutionner un problème** de contamination (microbiologique, physique, chimique et allergènes)
- ➔ Optimiser le fonctionnement de vos processus internes (par ex. développement, SAV, **référencement** des fournisseurs)
- ➔ Optimiser les **opérations de nettoyage-désinfection** de vos équipements et process...

2

Notre contribution

Nos équipes traitent votre demande comme un **projet** d'accompagnement à part entière selon son ampleur. Notre contribution portera par exemple sur les points suivants:

- ➔ **Evaluer** la conception hygiénique de vos équipements, process, utilités et infrastructures
- ➔ Evaluer la **qualification de vos équipements** et process notamment lorsqu'il s'agit de procédés spéciaux (aseptique, salle propre, produits secs...)
- ➔ **Réaliser l'analyse des risques** sécurité des aliments tout en prenant en compte efficacité économique et la sécurité des Hommes afin de trouver les compromis acceptables

L'**assistance à distance** permet des échanges fréquents pour optimiser les phases de travail sur site.

- ➔ Approche ouverte, didactique et interactive
- ➔ Durée adaptée
- ➔ Proposition de **feuille de route** détaillée

3

ExaVeille®

Notre **solution complète de veille réglementaire** (sécurité et qualité des aliments, matériaux au contact, sécurité des Hommes...)

Consultez notre plaquette détaillée et prenez rendez-vous pour une démonstration et un devis sur-mesure gratuit



Exaris
34 rue du Grand Val
94370 SUCY-EN-BRIE
Tel: +33(0)9 51 19 32 12
Fax: +33(0)9 56 19 32 12
exaris@exaris.fr