Programme de Formation

Comment et pourquoi mener des revues de conception hygiénique en ingénierie et travaux neufs ? (réf : MP041)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables qualité, responsables et ingénieurs travaux neufs, maintenance, méthodes, industrialisation, chefs de projet, responsables techniques, ainsi que toute personne impliquée dans la conception, la modification, l'acquisition ou la validation d'équipements et d'installations en industrie agroalimentaire.

La formation s'adresse plus largement à toute personne amenée à contribuer à des projets d'investissement ou de transformation en IAA, avec un intérêt particulier pour les interfaces entre qualité, technique, production et achats.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences des référentiels GFSI qui rendent nécessaire une revue de conception des équipements et des modifications, et en expliquer la finalité pour la maîtrise des risques d'hygiène.
- Analyser un projet et identifier ses points critiques d'hygiène en s'appuyant sur les principes de conception hygiénique des équipements et des infrastructures (guides EHEDG, EN 1672-2 / ISO 14159).
- Appliquer une démarche de management du risque en conception hygiénique pour identifier, évaluer et réduire les risques d'hygiène lors d'un projet neuf ou d'une modification.
- Préparer, animer et formaliser une revue de conception hygiénique avec une équipe pluridisciplinaire, en évaluant les impacts d'un projet ou d'une modification et en assurant le suivi des actions et leur traçabilité.

Description

Une non-conformité hygiénique détectée à la réception d'un équipement neuf coûte cent fois plus qu'un défaut corrigé sur plan et fragilise vos certifications GFSI.

En une journée, cette formation outille vos équipes qualité et techniques pour préparer des revues de conception robustes et opposables en audit, selon la méthode EHEDG (GL 58 – HDRM).

Vous transformez ainsi une exigence normative en levier concret de maîtrise des risques et de réduction des coûts de non-qualité.

Contenu:

- Pourquoi la maîtrise de la conception hygiénique des équipements est en enjeu de sécurité des aliments. Cartographie des exigences GFSI applicables aux équipements et aux modifications.
- Rappel des principes de conception hygiénique des équipements et des infrastructures : surfaces en contact, nettoyabilité, drainabilité, matériaux, jonctions, zones de rétention, ainsi que les repères normatifs EN 1672-2 et ISO 14159 et les guides EHEDG clés
- La démarche de management du risque en conception hygiénique, fondée sur EHEDG GL 58 et inspirée des modèles itératifs de management du risque de type ISO 31000 / 31010
- Cadrer une revue de conception en définissant le périmètre, le contexte et les critères, puis à bâtir un cahier des charges d'achat hygiénique intégrant la conception hygiénique, les exigences légales et client, l'usage prévu et le produit manipulé
- Introduction à l'animation de l'identification des risques d'hygiène, ainsi que leur analyse et leur évaluation selon la logique HDRM
- La hiérarchie des mesures de réduction du risque : agir par la conception, l'intégration ou l'installation, et par les procédures de nettoyage ou de maintenance

Prérequis

Il est recommandé d'avoir des connaissances générales des procédés de fabrication en IAA ainsi qu'une implication dans des projets d'investissement, de modification d'installations ou de gestion des équipements.
Il est également possible de suivre cette formation après avoir suivi la formation MP026 « Initiation à la conception hygiénique des matériels en IAA ».

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports transmissifs et de séquences actives favorisant la participation des stagiaires.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr