

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES EQUIPEMENTS

CONTEXTE :

La conception d'équipement à l'attention de l'industrie agroalimentaire ne s'improvise pas. Les clients sont confrontés à de multiples contraintes et exigences qu'elles soient, de la part de leurs clients ou réglementaires. Lors de l'acquisition d'un équipement, sa performance industrielle sera bien sûr un point déterminant. Néanmoins, la qualité de la conception, la qualité des matériaux utilisés, ainsi que la nettoyabilité des équipements seront déterminantes. Vous pourrez également valoriser commercialement cette démarche.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Cette formation abordera l'ensemble du contexte réglementaire en vigueur que ce soit, du côté des équipements, que du côté des IAA (alimentarité, nettoyabilité, traçabilité, certification clients, paquet hygiène.....). Nous aborderons dès lors les différents types de danger présents dans l'agroalimentaire et les moyens de les maîtriser par des préconisations, (illustrations « schéma, et photos). Nous aborderons également un de vos équipements, sous la forme d'une analyse des dangers, sur la base de la méthode HACCP. Ce travail conjoint vous permettra de vous poser les bonnes questions et d'améliorer vos produits sur ces points.
Test de validation des connaissances

PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis Equipementier de l'agroalimentaire BE, SAV, commercial, Responsable technique, Achat. Prestataires techniques et sous-traitants.

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

Avoir une nouvelle vision de cette problématique. Obtenir des outils de réflexion et les outils pratiques. Répondre parfaitement aux besoins des clients. Être en capacité de réaliser l'analyse HACCP de vos équipements.

DURÉE 2 jours

INTER, INTRA



TÉLÉCHARGER
FICHE FORMATION