

Formation en Qualité pour Industrie Agroalimentaire

CONCEPTION HYGIÉNIQUE

CONTEXTE :

Des travaux neufs ou l'achat de matériel mais aussi la modification d'un atelier existant peuvent vite devenir une problématique majeure en terme de sécurité sanitaire. Cette formation vous propose de faire un point précis sur l'ensemble des ces contraintes. A partir de cas concrets, nous aborderons l'ensemble de vos problématiques.

CONTENU ET ATOUTS

Cette formation abordera l'ensemble du contexte réglementaire en vigueur pour l'ensemble des intervenants de la filière. Nous évoquerons les paramètres à prendre pour la nettoyabilité, la démontabilité, la maintenance, l'alimentarité, la sécurité des personnes, ... Nous réaliserons une trame du cahier des charges qui vous permettra de parfaitement définir votre futur matériel ou vos futurs investissements.



👤 PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS
Avoir des connaissances solides en IAA
Direction, fonctions : qualité, achats, travaux neufs, maintenance, prestataire technique..

↔ BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION
Connaître les obligations réglementaires de chaque intervenant architecte, fabricant équipement, matériaux. Être en capacité de rédiger un cahier des charges précis. Savoir évaluer la qualité de l'équipement ou matériaux que l'on vous propose.

🕒 DURÉE
2 jours

INTER, INTRA