

Conception hygiénique en agroalimentaire

Nettoyabilité, matériaux et intégration des étanchéités

Rendez-vous de la mécanique organisé le jeudi 7 novembre 2019 de 14h à 18h au CRITT Agroalimentaire, 1 rue Marie-Aline Dusseau à La Rochelle (17).

Hygiène des procédés agroalimentaires :

- Les bonnes pratiques en exploitation
- Le nettoyage des étanchéités garanti
- La réglementation matériaux au contact

Présentation d'exemples concrets

Intervenants :

Yann Goerger, ingénieur étanchéité au Cetim.

Claude Lebreton, ingénieur matériaux métalliques et surfaces au Cetim

Christophe Hermon, directeur de CTCPA et intervenant d'EHEDG

Samuel Potreau, responsable process alimentaire Pierre Guerin Technologies

Programme

Accueil des participants par *Philippe Boiron*, directeur CRITT IAA et *Michel Mousset*, responsable territorial.

Contexte et enjeux d'usage et réglementaires pour l'hygiène des process :

- Bonnes pratiques pour l'exploitation hygiénique des process IAA, par *Jean Michel Leboissetier*
- Conception hygiénique des composants et équipements (EHEDG), par *Christophe Hermon*

Applications au processus d'étanchéité intégrant la spécificité des process :

- Introduction sur les principes et les particularités des étanchéités destinées aux IAA
- Focus des travaux réalisés sur l'aptitude au nettoyage des étanchéités (garnitures mécaniques des joints toriques et des joints tournants) ainsi que sur la tenue des élastomères aux cycles de NEP/SEP, avec intégration des préconisations EHEDG, par *Yann Goerger*

Cas illustratifs de conception hygiénique de composants ou équipements : présentation et retour d'expérience sur des cas typologiques (Cuves, Pompes, Vannes), par *Samuel Potreau*

Réglementation des matériaux au contact alimentaire :

- Principes et problématiques de mise en œuvre de la réglementation, par *Claude Lebreton*

Témoignage d'une entreprise utilisatrice de l'industrie agro-alimentaire : démarche et enseignements sur la conception et/ou l'exploitation hygiénique d'équipements ou composants (à confirmer)

Débat, réponses aux questions des participants

À l'issue de la réunion, un cocktail permettra de poursuivre les discussions.



Lieu et date :

La Rochelle

Au CRITT Agroalimentaire

07 novembre 2019

organisé par le Cetim et la FIM

Votre correspondant :

Michel Mousset
Tél. : 02 40 37 35 61
Mail : michel.mousset@cetim.fr

Inscription

Tél : +33 (0)970 821 680 - sqr@cetim.fr
ou

Inscrivez-vous sur cetim.fr rubrique **Actualités - Agenda**