

ARTICLE DE PRESSE

11/11/2014

SIDEL PARTICIPE À UN CONGRÈS MONDIAL POUR PARTAGER SON EXPERTISE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DE PRODUCTION DES BOISSONS



La présentation de Sidel lors du congrès mondial de l'EHEDG 2014 (European Hygienic Engineering & Design Group) a rencontré un grand succès. Elle portait sur la gestion de la déclaration de conformité alimentaire, une initiative que Sidel a lancée en 2009 et sur laquelle elle s'appuie aujourd'hui pour structurer ses processus de conception hygiénique et de sécurité alimentaire.

À l'occasion du congrès mondial de l'EHEDG, Sidel a pu démontrer et partager son expertise et son expérience dans la gestion de la déclaration de conformité alimentaire. Cette déclaration reste un pan essentiel de l'engagement de la société à assumer l'obligation commune à tous les acteurs de la chaîne logistique : assurer la sécurité alimentaire dans la production actuelle des boissons et des produits alimentaires.

Des compétences et une expérience internationales

Sidel faisait partie d'un impressionnant panel d'experts invités à intervenir lors du congrès annuel, qui réunissait à la fois des entreprises, des laboratoires, des universités et des sociétés de consulting de renommée internationale. La présentation de Sidel était consacrée à la gestion de la déclaration de conformité alimentaire, qui permet à Sidel de gérer toutes les informations relatives à la compatibilité de nos composants et équipements utilisés dans l'embouteillage PET des boissons tout au long du cycle de vie, de l'idée à la production. Plusieurs experts en conception hygiénique sont impliqués dans ce processus, sur plusieurs sites de production, notamment Parme et Mantoue en Italie, Octeville en France et Pékin en Chine.

Sidel est membre de l'EHEDG, un réseau d'experts mondial qui guide et assiste les fabricants d'équipements dédiés à la transformation et au conditionnement alimentaires, les fabricants de produits alimentaires, les instances réglementaires nationales et internationales et d'autres acteurs clés du marché. Le congrès mondial annuel joue un rôle primordial pour aider le Groupe à créer une source d'excellence centrale reconnue

Contact :

Public Relations
Tél. +41 41 785 23 60
press@sidel.com

ARTICLE DE PRESSE

internationalement. Dans cette optique, il assure la transmission des connaissances sur l'ingénierie hygiénique des équipements et définit les bonnes pratiques relatives au fonctionnement, à la fourniture et la maintenance hygiéniques.

Gestion de la déclaration de conformité alimentaire

La gestion de la déclaration de conformité alimentaire est un processus qui permet de définir un jalon en matière de sécurité alimentaire et de conception hygiénique sur différents projets, afin de maintenir en permanence un niveau élevé de sécurité alimentaire. Le certificat de déclaration de conformité alimentaire doit être remis par tous les fournisseurs de composants ou d'équipements qui entrent en contact avec la boisson ou le produit alimentaire, afin de prouver que l'équipement est de qualité alimentaire. Les équipements Sidel concernés par cette déclaration sont les machines de process et les remplisseuses qui sont en contact direct avec la boisson.

La sécurité du produit final est intégrée dans le processus Sidel de développement de nouveaux produits (NPD) : les règles d'hygiène et de sécurité sont ainsi systématiquement appliquées dès la conception d'un nouveau produit. Ce processus commence par la formation de l'équipe chargée de concevoir les composants et les machines, qui doit connaître et comprendre les recommandations et les règles spécifiques de la conception hygiénique concernant les zones devant être de qualité alimentaire, afin d'éviter toute contamination durant la production. Également impliquée, l'équipe Sourcing et Procurement permet à l'équipe de conception de collaborer avec nos fournisseurs dans le but d'obtenir la certification appropriée lors de l'achat des pièces. Quant au service qualité, il doit recueillir, vérifier et publier dans le système informatique toutes les informations prouvant la qualité alimentaire des composants. Enfin, l'équipe de production participe bien sûr activement au processus, en appliquant les bonnes pratiques lors du montage des machines.

Le congrès de l'EHEDG a lieu dans un pays différent chaque année. L'édition 2014 était organisée à Parme, en Italie, les 30 et 31 octobre derniers, en parallèle du salon Cibus Tec Food Pack. Des représentants du monde entier ont assisté à l'événement pour apprendre et partager les bonnes pratiques relatives à l'ingénierie hygiénique des équipements et des usines dans le but de garantir la sécurité de la production et de la transformation des produits alimentaires et autres produits associés.



ARTICLE DE PRESSE

Remarque : les images de ce document ne sont données qu'à des fins d'illustration et ne peuvent donc être reproduites. Si les fichiers haute résolution ne sont pas joints au document, veuillez contacter Chris Twigger de Shaw & Underwood PR. Voir les coordonnées ci-dessous.

Pour toute question éditoriale et publicitaire, veuillez contacter :
Shaw & Underwood PR
Chris Twigger, Director
Tél. : +44 121 454 5584 / Mob. +44 7795 423796
christwigger@shawandunderwood.co.uk

À propos de Sidel

Notre objectif est d'aider les marques à protéger le produit qui se trouve à l'intérieur de l'emballage, à préserver la planète et à toucher les vies de millions de personnes au quotidien.

Pour l'atteindre, nous offrons des solutions d'emballage PET complètes et modulaires - personnel, services et équipements inclus.

Sidel bénéficie d'une expérience industrielle de plus de 160 ans. Avec 30 000 machines installées dans plus de 190 pays, nous aidons les producteurs à remplir leurs bouteilles depuis plus de 80 ans, à les souffler depuis plus de 50 ans et à les étiqueter depuis plus de 35 ans. Nous bénéficions de 40 années de savoir-faire en conditionnement aseptique et nous sommes l'une des premières sociétés à avoir lancé des bouteilles en PET dans l'industrie des boissons il y a plus de 30 ans.

Membre du groupe Tetra Laval et établie en Suisse, Sidel dispose de 50 bureaux, 13 sites de production et 7 centres de formation à travers le monde. Chacun de nos quelques 3 400 collaborateurs répartis dans le monde entier s'engage dans la création de solutions de conditionnement de liquides optimales

Nous l'appelons **A Better Match** - pour notre planète, nos clients et nous-mêmes.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.sidel.fr



blog.sidel.com



[linkedin.com/company/sidel](https://www.linkedin.com/company/sidel)



[facebook.com/SidelInternational](https://www.facebook.com/SidelInternational)



blog.knowledgeshare.com



[youtube.com/user/sidel](https://www.youtube.com/user/sidel)



twitter.com/Sidel_Intl

Contact :

Public Relations
Tél. +41 41 785 23 60
press@sidel.com