Programme de Formation

Corps étrangers : maîtrise et prévention en IAA (réf : HS026)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Directeurs, ingénieurs et techniciens des services qualité, production, technique, maintenance, en charge des moyens de détection dans les ateliers

Objectifs pédagogiques

- Lister les risques associés aux corps étrangers dans les aliments
- Décrire le contexte réglementaire et les exigences des référentiels de certification IFS et BRC en matière de maîtrise des corps étrangers (taille, forme, consistance)
- Expliquer les bonnes pratiques à mettre en œuvre
- Décrire les principes de fonctionnement, les avantages et les limites des détecteurs de métaux et systèmes à rayons X pour la réduction des contaminants
- Intégrer les corps étrangers dans son étude HACCP: validation des limites critiques, surveillance et vérification

Description

La majorité des retraits de produits alimentaires ont pour origine la présence de corps étrangers. La prise en compte de ce danger reste donc un élément essentiel des politiques de sécurité des aliments en industrie agroalimentaire.

Cette formation vous permettra de maîtriser les enjeux liés aux corps étrangers en industrie agroalimentaire et d'identifier les risques associés. Vous comprendrez les exigences réglementaires et des référentiels IFS et BRC ainsi que les principes des solutions de détection. Vous renforcerez aussi l'intégration de ce danger dans votre étude HACCP.

Contenu :

- Présentation des corps étrangers dans les aliments
  - Définition d'un corps étranger
  - Eléments à prendre en compte pour juger de la criticité d'un corps étranger : taille, forme, consistance. Point à date sur les problèmes liés aux corps étrangers dans les aliments : RASFF, retrait/rappel de produits, médiatisation…

- Exigences en termes de maîtrise des corps étrangers dans les principaux référentiels de la sécurité des aliments et dans la règlementation
  - Exigences des référentiels IFS, BRC, FSSC 22000

- Exigences de la réglementation

- Prise en compte des corps étrangers dans son système de management de la sécurité des denrées alimentaires
  - Bonnes pratiques d'hygiène à appliquer dans les ateliers
    - Bonnes pratiques d'hygiène du personnel
    - Etat du matériel, choix des matériaux
    - Gestion du verre dans les ateliers
    - Gestion des interventions de maintenance...
  - HACCP et corps étrangers :
    - Retenir les dangers significatifs

- Equipements de détection des corps étrangers présents dans les aliments
  - Principes de fonctionnement
  - Avantages et limites des détecteurs de métaux et systèmes à rayons X pour la réduction des contaminants

- D'autres moyens d'éliminer les coprs étrangers ou de les ramener à un niveau acceptable
  - Filtres, tamis, aimants…

- Prise en compte des corps étrangers dans les 7 principes de l'HACCP
  - PRP, PRPo ou CCP ?
  - Détermination des limites critiques et des moyens de surveillance
  - Validation des limites critiques
  - Vérification de l'efficacité des mesures de maîtrise

Prérequis

Connaître la méthode HACCP

Modalités pédagogiques

Formation participative alternant la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des échanges interactifs et des séances de questions/réponses

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