Programme de Formation

Maîtrisez l'eau en IAA : usage, réglementation et critères de maîtrise hygiénique (réf : HS018_2026)

Organisation

Durée : 10 heures et 30 minutes

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Toute personne participant à l'animation et à l'amélioration de l'hygiène sur le site (services qualité, technique, maintenance, laboratoire...)

Objectifs pédagogiques

- Connaître la réglementation des eaux et ses usages pour décrire les programmes prérequis des différentes eaux industrielles
- Identifier les dangers et contaminations potentielles de l'eau dans les réseaux intérieurs
- Concevoir son analyse des dangers et son plan de contrôle des eaux industrielles

Description

L'eau est le premier fluide utilisé en IAA. Ses multiples états mettent en jeu la gestion de sa qualité depuis la ressource jusqu'à son élimination. Elle est indispensable aux croissances bactériennes et en est le premier facteur. Elle est aussi le vecteur ou solvant de nombreux composés chimiques et physiques. L'eau est au centre des démarches HACCP et mise en avant par tous les référentiels de type GFSI comme le FSSC 22000 et les dernières versions de l'IFS Food et du BRCGS.

Contenu :

- De la ressource en eau au point de distribution dans l'usine
  - Description du processus (ressource, traitement, distribution, branchement, usine AA)
  - Organisation de la gestion de l'eau en France : acteurs et compétences
  - Points à maîtriser tout au long du processus (qualité d'eau, prélèvement, fuites, disconnexion, …)
  - Réglementation en vigueur pour la distribution de l'eau potable

- Caractéristique de l'eau
  - Au point de distribution : branchement public, autres ressources
  - Au point d'utilisation : évolution de ses caractéristiques dans l'usine
  - Les traitements de l'eau potable, son évolution (ex. adoucissement), les contaminants de l'eau et évolutions non voulues (méconnaissance et actes de malveillance)
  - Travaux dirigés sur les caractéristiques de l'eau, et l'impact des étapes sur les caractéristiques de l'eau et sur son utilisation

- Besoins en eau - traitements et stockage de l'eau
  - Quel besoin avec quelle qualité d'eau ?
  - Les grands principes de traitement d'eau
  - Comment stocker l'eau ?
  - Conséquences d'un traitement ou stockage non maîtrisé en exploitation
  - Travaux dirigés sur l'identification des besoins / qualité d'eau nécessaire

- Utilisation de l'eau pour le nettoyage
  - Qualité de l'eau pour le nettoyage hygiénique
  - Equipements de nettoyage
  - L'eau support des produits de nettoyage et de désinfection, règlementation biocides
  - Eaux de rinçage potables et non potables

- L'eau milieu de contamination et de prolifération
  - Le contrôle et l'analyse des eaux
  - Les microorganismes au contact de l'eau
  - Lutter contre l'eau : applications pratiques
  - BPH et lutte contre l'eau dans un programme HACCP
  - Etude de cas : Elaboration d'un plan de contrôle et points de prélèvement

- L'eau et les changements climatiques
  - Description des principaux phénomènes
  - Impacts sur nos activités
  - Solutions (recyclage, dans quels cas)
  - Autres cas de crise (partie publique : casse, restriction suite à pollution...)

Prérequis

Connaissances de base des principes de la méthode HACCP.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés, des échanges interactifs et des séances de travaux dirigés.

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