Programme de Formation

Zoning et plan de contrôle environnemental (réf : HS040)

Organisation

Durée : 10 heures et 30 minutes

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables et chefs de projets qualité et sécurité des aliments, services techniques, maintenance, travaux neufs, directeurs d'usine, ...

Objectifs pédagogiques

- En tenant compte du risque couple produit procédé appliquer le zoning sur son site en conformité avec les exigences des référentiels GFSI (IFS, BRCGS, FSSC 22000…)
- Identifier les mesures de maîtrise à appliquer par type de zone
- Identifier les mesures de compensation en cas de non-concordance
- Expliquez les enjeux de la mise en place d'un plan de contrôle de la contamination environnementale et l'approche méthodologique en conformité avec les référentiels GFSI et l'article 50 de la loi EGALIM
- Critiquer son propre plan et le faire évoluer

Description

La réglementation et les référentiels de certification sont de plus en plus exigeants en matière de respect des règles du zoning et de contrôle d'environnement.

Cette formation, basée sur les meilleurs standards en la matière (dont le référentiel EHEDG) permet aux participants d'acquérir les outils méthodologiques pour catégoriser les différentes zones de leur entreprise, mettre en place des plans de progrès tenant compte des outils industriels existants, et construire ou adapter un plan de contrôle environnemental basé sur l'analyse des risques.

Contenu :

- La contamination croisée
  - Contamination croisée et contamination environnementale
  - Méthodologie de protection des aliments : théorie des 4 barrières dont le zoning
  - Identification des voies de contamination
  - Notion de vecteurs passifs et actifs
  - Identification de la vulnérabilité des produits et des procédés à la contamination environnementale
  - Apport des guidelines EHEDG et du référentiel BRCGS Food comme outils d'aide au classement des zones (hors procédé - hygiène de base -moyenne hygiène - haute hygiène ; zone sèche et zone humide)

- Exercice : évaluation de la vulnérabilité de ses produits et procédés

- Les contaminants microbiologiques environnementaux
  - Comment les identifier ?
    - Bactéries (*Listeria, Salmonella, Cronobacter sakazakii*..., Sporulées)
    - Levures & Moisissures
    - Virus & phages
  - Exercice : Identification des contaminants microbiologiques significatifs pour ses produits et procédés

- Les contaminants physiques, chimiques et allergènes environnementaux principaux
  - Comment les identifier ?
    - Lubrifiants, Solvants, Odeurs...
    - Bois, Verre, ADO...
    - Autres
  - Exercice : Identification des contaminants significatifs pour ses produits et procédés

- Quelles meilleures pratiques appliquer en fonction des différentes zones ?
  - Conception hygiénique des locaux
  - Zoning des locaux (cloisonnement - hygienic design - impact sur les flux)
  - Adéquation du niveau de conception hygiénique des équipements présents dans une zone (hygienic design - impact sur les flux)
  - Gestion des effluents
  - Qualité de l'air
  - Pratiques de nettoyage-désinfection
  - Flux et règles associés pour le personnel, les matières, les véhicules, les contenants réutilisables

- Plan de surveillance
  - Rappel sur les règles statistiques déterminant l'efficacité d'un plan de surveillance
  - Que doit contenir un plan de surveillance de l'environnement de production ?
    - Où réaliser des prélèvements en fonction des germes recherchés et de la vulnérabilité des produits et des procédés ? (équipement/surfaces au contact des produits, sols, murs, canalisations d'eaux usées, mains des employés, air et eau...)
    - Quand faire les prélèvements
    - Quelles méthodes de prélèvement ?
    - Quelles méthodes d'analyse ?
    - ...

Prérequis

Connaître les exigences du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site et avoir des bases de microbiologie alimentaire.

Modalités pédagogiques

- Pédagogie participative alternant des phases d'exposés, des travaux dirigés et des échanges interactifs.
- Animation de la formation via une étude de cas fil rouge permettant d'aborder l'ensemble des sujets du programme.
- Fourniture d'un livret stagiaire très détaillé permettant d'aller plus loin après la formation.

Les participants sont invités à se munir d'un PC ou à défaut d'une tablette connectable à Internet (exercices digitalisés et documents numériques à consulter durant la formation).

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