Programme de Formation

Maîtrise des risques liés aux utilités en IAA : air et gaz comprimés, vapeur, fluides caloporteurs, lubrifiants (réf : HS063_2026)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables, Ingénieurs et techniciens des services Techniques, Qualité, Production, Maintenance des IAA, du packaging et des équipementiers

Objectifs pédagogiques

- Décrire les dangers liés aux utilités des procédés industriels
- Identifier les risques associés et les mesures de maîtrise à mettre en œuvre sur le terrain
- Expliquer aux intervenants des processus ingénierie et maintenance (internes et externes), leur rôle dans la maîtrise de ces fluides
- Proposer des mises à jour de ses programmes prérequis et analyse HACCP en conséquence

Description

Les dangers liés à l'utilisation des fluides industriels (fluides caloporteurs, vapeur, air et gaz comprimés, lubrifiants et autres fluides techniques) en industrie agroalimentaire sont souvent mal connus et insuffisamment pris en compte dans les systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments.
Cette formation vous permettra d'appréhender les risques associés liés aux principales utilités des procédés industriels afin de mettre en place les mesures de maîtrise appropriées.

Contenu :

- Contexte :
  - Usage des utilités : Contact direct / Contact indirect et accidentel
  - Obligation générale de sécurité : Règlement (CE) n°178/2002
  - Prise de conscience des consommateurs et des pouvoirs publics
  - Quelques exemples de contamination chimique mais aussi microbiologique liés aux utilités
  - Exigences en la matière des référentiels Food Safety (FSSC 22000, IFS, BRCGS…)
  - Définition de «contaminants» au sens réglementaire

- Focus sur le danger chimique
  - Notion de toxicologie
    - Toxicité aiguë et chronique

        - Classification du CIRC
        - Calcul DL50 (Dose létale 50)
        - Notion de DJA et de LMR
    - Savoir décrypter une FDS ou MSDS

- Lubrifiants
    - Lubrifier sans danger : les sources de dangers
    - Aspects réglementaires et apports normatifs ou des référentiels relatifs aux lubrifiants (ISO 21469, EHEDG, NSF,…)
    - Risques de contamination et mesures de maîtrise
        - Avantages et inconvénients de l'usage de lubrifiant apte au contact fortuit avec les aliments (retour d'expériences)
        - Conception hygiénique des parties lubrifiées des équipements
        - Conditions d'utilisation des lubrifiants (Bonnes Pratiques)
    - Ce que l'on peut attendre de toutes les parties prenantes (achats, maintenance, production, qualité) internes et externes

- Air et gaz comprimés
    - Aspect réglementaire et attentes des standards Qualité (FSSC 22000, IFS, BRC…)
    - Les gaz comprimés
    - Le classement de l'air comprimé (apport de la norme ISO 8573)
    - Risques de contamination et mesures de maîtrise
        - La production d'air comprimé (compresseur « sec » vs compresseur lubrifié)
        - La chaîne de traitement d'air à adapter en fonction des usages
        - La filtration, le déshuilage et le séchage
        - La conception du réseau de distribution
        - Cas particulier de la production d'air stérile
        - Analyse de la qualité de l'air comprimé
    - Ce que l'on peut attendre de toutes les parties prenantes (achats, maintenance, production, qualité) internes et externes

- Vapeur
    - Les dangers issus de la vapeur
    - Aspect réglementaire et attentes des standards Qualité (FSSC 22000, IFS, BRCGS…)
    - Les différents types de vapeur
    - Risques de contamination et mesures de maîtrise
        - La production de vapeur (aspect réglementaire et apports d'avis scientifiques ainsi que de standards),
        - Les causes d'introduction du danger (primage, additif, qualité de l'eau…)
        - La conception des réseaux de distribution, la filtration, la purge des condensats…
    - Ce que l'on peut attendre de toutes les parties prenantes (achats, maintenance, production, qualité) internes et externes

- Fluides caloporteurs
    - Aspect réglementaire et attentes des standards Qualité (FSSC 22000, IFS, BRCGS…)
    - Apport de la réglementation française sur l'eau chaude sanitaire
    - Les différents fluides caloporteurs
    - Risques de contamination et mesures de maîtrise
    - Le cas des fluides caloporteurs
        - Choix des additifs et des fluides
        - La conception et l'entretien des échangeurs
    - Ce que l'on peut attendre de toutes les parties prenantes (achats, maintenance, production, qualité) internes et externes

Prérequis

Avoir des connaissances générales sur les procédés de transformation des aliments ou des packagings utilisant des fluides techniques.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative : alternance d'exposés illustrés d'un support Powerpoint, d'échanges interactifs et de présentation de cas pratiques.

Transmettre 15 jours avant la formation des exemples (max. de fiches techniques ou de questions au formateur)

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