

Zoning, comment faire en pratique

Objectifs pédagogiques

- Etre capable de comprendre l'intérêt et les règles du zoning
- Savoir sélectionner de manière pragmatique les meilleures pratiques à appliquer par type de zones en cohérence avec les référentiels de certification Food Safety (IFS, BRC...)
- Etre en mesure de proposer un plan d'amélioration en cas de non-concordance

Public visé

Responsable technique, responsable travaux neuf, responsable maintenance, responsable production, direction, responsable qualité ; et leurs adjoints

Programme

Le zoning pourquoi faire ?

- Vecteurs de contamination passifs et actifs
- Surfaces en contact et non en contact avec le produit
- Définition et objectifs du zoning
- Principes (interactions environnement – produit ; contamination croisée ; théorie des barrières ; sensibilité des produits en fonction de leurs caractéristiques en lien avec l'HACCP)

TD : détermination de la sensibilité de ses produits

Classement des zones et analyse de risques

- Quel zoning en fonction du risque de contamination (microbiologique, allergènes...)?
- Linéarité du procédé
- Vulnérabilité du produit à chaque étape du procédé
- Nature des opérations réalisées dans la zone (procédés assainissants ou stabilisants, procédés ouverts et fermés, conditionnement, nettoyage...)
- Apport des guidelines EHEDG et du référentiel BRC comme outils d'aide au classement des zones (hors procédé – hygiène de base – moyenne hygiène – haute hygiène ; zone sèche et zone humide)

TD : caractérisation des zones de son usine

Quelles meilleures pratiques appliquer en fonction des différentes zones ?

- Conception des locaux (cloisonnement – hygienic design – impact sur les flux)
- Equipements présents dans la zone (hygienic design – impact sur les flux)
- Gestion des effluents
- Qualité de l'air
- Pratique de nettoyage-désinfection
- Pratique de production
- Flux et règles associées pour
 - Le personnel : production, maintenance, nettoyage... vestiaires
 - les matières : produits finis, produits en-cours, produits recyclés, sous-produits... déchets... emballage
 - les véhicules (transpalettes, chariots...)

Zoning, comment faire en pratique

- les contenants réutilisables (bacs, palettes...)
- les petits matériels
- importance des interfaces entre zones : sas matériels et organisationnels
- Protection rapprochée
- Contrôles environnementaux à mettre en place

TD : évaluation de conformité aux règles du zoning des couples produit/procédé – identification des axes d'amélioration pour son site

Conclusion de la formation

- Synthèse
- Evaluation de la formation

Méthodes et supports pédagogiques

- Apports théoriques à travers des études de cas, des exercices
- Mise en perspectives et transposition des éléments théoriques avec les activités

L'intervenant

Oliver RONDOUIN – Consultant – Formateur – Auditeur Qualité et Sécurité des denrées alimentaires au sein de la Société DOCEOR. Expert technique hygiène, nettoyage, conception hygiénique, qualité de l'air, résolution de problèmes de contamination.

Durée, date et lieu

| Durée | Date | Lieu |
|-------------------------|--------------|---------------------------------|
| 1 jour (7h) de 9h à 17h | 21 juin 2018 | Cité de l'Agriculture - Orléans |

Coût de la formation

| | |
|-------------------------|--|
| Tarif adhérent AREA | 450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne |
| Tarif non adhérent AREA | 550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne |

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.