

La métrologie des préemballés

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la réglementation en vigueur sur les préemballés
- Savoir mettre en place le contrôle métrologique de sa production
- Savoir s'assurer de la conformité d'un lot
- Savoir décider des modalités de remplissage des UVC pour concilier respect de la réglementation et rendement de production

Public visé

Collaborateurs services Qualité, Production, R&D

Programme

Métrologie et Qualité.

Les exigences métrologiques des normes et référentiel : ISO 22000, IFS, BRC.

La pyramide des exactitudes en métrologie.

Savoir définir les tolérances du procédé de fabrication.

Notion d'exactitude intrinsèque des matériels de mesurage.

Les Ecart Maximaux Tolérés ou EMT.

Vérifier l'adéquation entre les moyens de mesurage et les tolérances du procédé de fabrication.

Calcul de la capacité des matériels de mesurage.

Les balances en métrologie légale.

La vérification des balances et des IPFA.

Savoir distinguer la résolution de l'affichage « d » et l'échelon de vérification « e ».

Les classes d'exactitude.

Savoir calculer les EMT en fonction des masses.

Choisir un poids étalon en fonction de la balance et des masses pesées ; les classes d'exactitudes pour les poids étalons.

Comment vérifier une balance et lire un constat de vérification.

Cas des Instruments de Pesée à Fonctionnement

Automatique ou IPFA.

La réglementation française sur le contrôle métrologique des préemballages.

Décret n°178-166 du 31 janvier 1978 et modifications.

Arrêté d'application du 20 octobre 1978 et modifications.

Comprendre la réglementation en vigueur.

Analyse du guide édité par la DGCCRF.

Mettre en place le contrôle métrologique de ses produits préemballés.

Le contrôle par échantillonnage.

Le choix d'un plan d'échantillonnage.

Les risques liés à un contrôle sur échantillon.

Notion de maîtrise statistique des procédés.

Savoir mettre en place des cartes de contrôle aux mesures en production.

La métrologie des préemballés

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative. Echanges d'expériences et discussions. Exposés, diaporamas,
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Gilles DRÈGE – Chef de projet technologie – Référent national métrologie au sein de CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	14 mai 2019	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 offerts
- 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.