

## Management des risques par le zoning

### Objectifs pédagogiques

- Être 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, ...).
- Être 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 objectif du zoning

Principes (interactions environnement – produits ; 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 assainissant 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 des locaux (cloisonnement – hygienic design – impact sur les flux)
- Équipements présents dans la zone (hygienic design – impact sur les flux)
- Gestion des effluents
- Qualité de l'air
- Pratiques de nettoyage-désinfection
- Pratiques de production
- Flux et règles associées pour

## Management des risques par le zoning

- Le personnel : production, maintenance, nettoyage... vestiaires
- Les matières : produits finis, produits en-cours, produits recyclés, sous-produits...déchets...emballages
- Les véhicules (transpalettes, chariots...)
- 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
- Évaluation de la formation

### Méthodes et supports pédagogiques

- Sollicitation des stagiaires : questions, partage d'expériences.
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

### L'intervenant

**Olivier 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	28 novembre 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

### Le +

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