
Maîtriser la surveillance de votre environnement de production

Objectifs pédagogiques

- Rappeler ou renforcer les connaissances en techniques de prélèvements de surface en zoning
- Identifier les zones sensibles de l'usine
- Être capable de construire un plan de surveillance environnementale efficace

Public visé

Responsable qualité, assistant responsable qualité, techniciens chargés de la réalisation de prélèvements

Programme

Contexte réglementaire : l'article 50 de la loi EGAlim

Contexte sanitaire : les alertes liées aux contaminations environnementales

Les exigences des référentiels de certification (IFS Food, BRCGS Food & FSSC 22000)

L'évaluation des risques

L'arbre de décision du plan de surveillance

Définition et construction du zoning hygiénique

Définition et construction du zoning de prélèvement

Les différents plans de prélèvement

Gestion et exploitation des données

Révision du plan de contrôle environnemental mis en place

Maîtriser la surveillance de votre environnement de production

Méthodes et supports pédagogiques

- Moyens techniques audiovisuels
- Pédagogie active et participative, alternant des apports d'information, des exercices (QCM) et des études de cas
- Support pédagogique remis aux participants
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Consultant et expert scientifique Mérieux NutriSciences

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	26 novembre 2020	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.



- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite