

Contrôle métrologique des Préemballés

Prérequis

- Avoir quelques notions de base en statistiques (loi normale, moyenne, écarts types)

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
- Savoir mettre en place les cartes de contrôles aux mesures selon norme NFX-06-031-1

Public visé

Salariés des services Production, Qualité ou Maintenance impliqués dans la maîtrise des poids, le contrôle métrologique des préemballés, dans la gestion d'un parc de balances et IPFA

Programme

Rappel de la réglementation : décret n°178-166 du 31 janvier 1978, arrêté d'application du 20 octobre 1978, guide de bonnes pratiques de la DGCCRF

Quelles différences entre le contrôle par échantillonnage et le contrôle par une trieuse pondérale ?

Quelles balances et quelles trieuses pondérales peut-on utiliser pour les contrôles

- Choisir le bon échantillon
- Comment contrôler en interne balance et trieuses ?

La tare des emballages vides

- Dans quel cas peut-on déduire une tare moyenne ?
- Mise en place d'un plan de surveillance de la tare moyenne

La mise en place d'un contrôle par échantillonnage sans utilisation de la marque « E » :

- Quel plan d'échantillonnage ?
- Comment garantir un pourcentage de défectueux de moins de 2% ? Le calcul du seuil de centrage
- Comment vérifier qu'un lot est au minimum à la quantité nominale ? Les tests statistiques de Student

La mise en place d'un contrôle par échantillonnage avec utilisation de la marque « E » :

- Quel plan d'échantillonnage ?
- La mise en place de cartes de contrôle aux mesures : comment vérifier leur efficacité ?

La mise en place d'un contrôle par trieuse pondérale

Contrôle métrologique des Préemballés

Méthodes et supports pédagogiques

- Formation à distance
- Des diaporamas de présentation
- Des exercices sur des cas concrets (certains exercices seront à traiter par les participants entre 2 sessions)
- Des échanges d'expériences et discussions
- Remise d'un support de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Gilles DREGE, Chef de projet technologie au sein du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
4 sessions de 2h soit 8h (9h à 11h / 14h-16h)	16 novembre 2021 18 novembre 2021	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

- Un groupe de 8 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

