
Comprendre les contrôles métrologiques sur les préemballés

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les exigences réglementaires relatives aux contrôles métrologiques de produits préemballés
- Savoir mettre en place dans son entreprise un système de contrôle métrologique conforme à la réglementation

Public visé

Direction, service qualité, personnel d'encadrement

Programme

Le contexte juridique

- Les objectifs du règlement INCO
- Son impact
- Son champ d'application

Contexte réglementaire et définitions

- Le décret 78-166 du 31/01/1978
- Le guide de bonnes pratiques DGCCRF de 2014
- Le « e » métrologique
- La norme NF X 06-031

Quels instruments pour quels paramètres ?

- Les Instruments de Pesée à Fonctionnement Non Automatique (IPFNA)
- Les Instruments de pesée à Fonctionnement Automatique (IPFA)
- Les mesures de volume
- Adéquation de l'instrument à la mesure, cas pratiques

Comment se mettre en conformité, cas pratiques

- Le diagnostic métrologique
- Cas pratiques et plan d'actions

Comprendre les contrôles métrologiques sur les préemballés


Méthodes et supports pédagogiques

- Formation de type ludique, est participative
- Des apports d'information
- Des exercices et des études de cas
- Des échanges entre le formateur et les stagiaires
- Supports audiovisuels adaptés ou des documents d'applications internes
- Evaluation de la formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence

L'intervenant

Gilles PICCA – Consultant sénior, HACCP Expertise.
33 ans d'expérience au service des professionnels de l'agroalimentaire au sein de Mérieux NutriSciences.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour- 7h (9h – 17h)	3 avril 2023	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
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

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 en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

