

Contrôle métrologique des préemballés

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Expliquer 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 la norme NFX-06-031-1

Public visé

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

Programme

A – 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.

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

C – Quelles balances et quelles trieuses pondérales peuvent-être utilisées pour les contrôles ?

- Choisir le bon échelon
- Comment contrôler en interne : balances 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

D – 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 au seuil de centrage ? Les tests statistiques de Student

E – La mise en place d'un contrôle par échantillonnage 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 préemballées

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h 13h30 à 17h	15 + 16 mai 2025	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.

