

Les corps étrangers : maîtrise, prévention et détection

Prérequis

Connaissances de base en système de management de la qualité

Objectifs pédagogiques

- Décrire les caractéristiques générales des corps étrangers
- Identifier les facteurs de contamination des denrées alimentaires
- Identifier les moyens de maîtrise des corps étrangers en industrie alimentaire
- Appréhender le pilotage des données de monitoring des corps étrangers

Public visé

Personnel des services qualité et de la production

Programme

A – Introduction

- Incidence des corps étrangers en industrie agroalimentaire
- Rappel sur la réglementation et sur les exigences des référentiels GFSI
- Guides de gestion des alertes
- Antécédents notables

B – Notions théoriques

- Définition
- Origines
- Les corps étrangers associés aux différentes filières agroalimentaires

C – Gérer la problématique liée aux corps étrangers en industrie alimentaire

- Anticiper
 - Conception des locaux et du matériel
 - Bonnes pratiques de fabrication
 - Management des fournisseurs
 - Identification des causes possibles d'apparition selon son process de fabrication
- Piloter et détecter
 - Les différentes modalités de pilotage : avant, pendant et après la production
 - Outils de rétention des corps étrangers : filtre, aimant, ...
 - Outils de détection des corps étrangers : caractéristiques, utilisation et corps étrangers associés
 - Détecteur de métaux
 - Détecteur de rayons X
 - Trieur optique
- Agir en cas de non conformités et analyser les données
 - Outils d'analyses de causes (5M)
 - Détection des signaux faibles : taux de rejet, gestion des faux positifs
 - Gestion des réclamations clients

D – Conclusions et discussions

Les corps étrangers : maîtrise, prévention et détection

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Moyens techniques et audiovisuels
- Apports d'informations
- Exercices et études de cas
- 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

Expert au sein de Mérieux NutriSciences

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 session de 3h30 13h30 à 17h	23 juin 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	300,00€ HT (soit 360,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	400,00€ HT (soit 480,00€ 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.

