

1 jour (7h)



Public visé

Responsables QSHE, laboratoire Technicien(ne)s QHSE, collaborateur(trice)s de la transformation et de la distribution du papier, ayant besoin de mieux connaître leur matière première. Utilisateur(trice)s de la filière Papier Carton.



Présentiel



Effectif

Min 4 / Max 12 personnes



Pré-requis

Aucun



Intervenant

Partenaires labellisés



Tarif

- En intra
1 300€ HT /jour
Hors frais de mission
- En inter
Nous consulter



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Le contenu de la formation s'adapte aux besoins des apprenant(e)s grâce à l'expertise de l'intervenant. L'animation est basée sur des apports à la fois théoriques et pratiques, à partir de l'expérience et des connaissances des apprenant(e)s.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les conditions d'hygiène et de certification contact alimentaire
- Expliquer l'importance des matières premières
- Appréhender les nettoyages incontournables du process
- Comprendre et mettre en place les traitements chimiques nécessaires
- Effectuer les suivis matières et produits finis

Contenu de la formation

Les conditions d'hygiène et propreté

- Identifier et expliquer l'ensemble des conditions nécessaires à la production de pâtes désencrées aptes au contact alimentaire
- La certification Contact alimentaire
- Les enjeux

Les matières premières

- Comprendre et analyser les sources des matières premières entrant dans le process de fabrication

Les nettoyages

- Identifier les points de contamination possible
- Mettre en place des plannings et méthodologies de nettoyages spécifiques liés aux contaminations possibles

Les traitements chimiques

- Comprendre et utiliser les traitements chimiques adaptés

Les suivis matières et produits

- Mettre en place une traçabilité conforme à la réglementation en vigueur avec des contrôles maîtrisés

Initiation à l'analyse de risques sur les installations

- Identifier les principaux points d'attention
- Mieux comprendre les risques sur le process et pérenniser le système, passer en revue : Les matières premières, Les produits chimiques, Les stockages de pâte, Les nettoyages, Les fréquences d'analyses microbiologiques et toxicité

Évaluation

- Évaluation formative tout au long de la formation (exercices pratiques)
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Bilan de satisfaction des stagiaires
- Attestation de fin de formation