

1 jour (7 h)

- **Effectif** : Min 4 / max 12 personnes
- **Présentiel**
- **Pré-requis** : Aucun
- **Intervenant** : Partenaires labellisés
- **Tarif** :
 - En intra : **1 600 €^{HT}/jour**
 - Hors frais de mission

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 l'Industrie Papier Carton.

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 de propreté

- ▶ Identifier et expliquer l'ensemble des conditions nécessaires à la production de pâtes désencrées aptes au contact alimentaire
- ▶ Certification "Contact alimentaire"
- ▶ Enjeux

Les matières premières

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

Les nettoyages

- ▶ Identifier les points de contamination possibles
- ▶ Mettre en place des plannings et méthodologies de nettoyage 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 processus et pérenniser le système, passer en revue :
 - matières premières
 - produits chimiques
 - stockages de pâtes
 - nettoyages
 - fréquences des analyses microbiologiques et de toxicité



Modalités pédagogiques

Le contenu de la formation peut être adapté et modulé en fonction des besoins et demandes spécifiques des apprenants dans le respect des objectifs de formation visés. Notre programme peut se décliner en INTRA, VISIO et SUR-MESURE.

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