

CONTACT ALIMENTAIRE POUR FIBRES DÉSENCRÉES ET PÂTES NEUVES

S12

DURÉE

1 jour (7 h)

EFFECTIF

Min. 4 / max. 12 personnes

PRÉ-REQUIS

Aucun

INTERVENANT

Partenaires labellisés

TARIF

En intra :

• 1 600 € HT/jour

Hors frais de mission

En inter :

• Nous consulter

Public visé

- Responsables QSHE, laboratoire
- Technicien·ne·s QHSE, collaborateur·rice·s de la transformation et de la distribution du papier, ayant besoin de mieux connaître leur matière première
- Utilisateur·rice·s de la filière Papier Carton

Objectifs pédagogiques

- Identifier les conditions d'hygiène et de certification de 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 des matières et des 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 de contact alimentaire
- 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 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 des matières et produits

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

L'initiation à l'analyse de risques sur les installations

- Identifier les principaux points d'attention
- Mieux comprendre les risques sur le process, pérenniser le système et le passer en revue
- Matières premières
- Produits chimiques
- Stockages de pâte
- Nettoyages
- Fréquences d'analyses microbiologiques et 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