



Réalisez le zoning de votre usine en accord avec les référentiels Comprendre l'intérêt et les règles du zoning Jeudi 28 février 2019 de 9h à 18h à Avignon

Objectifs

- Être capable de comprendre l'intérêt et les règles du zoning
- Savoir sélectionner de manière pragmatique les meilleures pratiques à appliquer par type de zones en cohérence avec les référentiels de certification Food Safety (IFS, BRC, FSSC 22000...) et les meilleurs standards en la matière (EHEDG, BRC Food V8...)
- Être en mesure de proposer un plan d'amélioration en cas de non-concordance
- Être capable de définir un plan de surveillance de l'environnement de fabrication au regard de microorganismes pathogènes.

Contexte

Si le zoning peut être traité très en amont lors de la conception d'une nouvelle usine, il est plus compliqué à maîtriser lorsqu'il s'agit de faire évoluer une infrastructure existante.

C'est pourtant une problématique à laquelle un grand nombre d'industriels est aujourd'hui confronté notamment via les obligations des référentiels de management de la sécurité des denrées alimentaires (BRC, IFS, FSSC 22000).

Programme

Introduction

1. Le Zoning

- Vecteurs de contamination passifs et actifs
- Surfaces en contact et non en contact avec le produit
- Définition et objectif du zoning
- Principes (interactions environnement - produits ; contamination croisée ; théorie des barrières ; sensibilité des produits en fonction de leurs caractéristiques en lien avec l'HACCP).

Mise en pratique : Détermination de la sensibilité des produits

- *Études d'aliments représentatifs ou possibilité d'étudier quelques de ses propres produits (apporter les fiches techniques et l'analyse HACCP)*
- *Utilisation du module Game of zones© de la plateforme DIGITALIAA©*

2. Le classement des zones et analyse de risques

- Quel zoning en fonction des risques de contamination (microbiologique, allergènes...)?
- Vulnérabilité du produit à chaque étape du procédé
- Nature des opérations réalisées dans la zone (procédés assainissant ou stabilisants, procédés ouverts et fermés, conditionnement, nettoyage...)
- Apport des guidelines EHEDG et du référentiel BRC Food V8 comme outils d'aide au classement des zones (hors procédé - hygiène de base - moyenne hygiène - haute hygiène ; zone sèche et zone humide)

Mise en pratique : Caractérisation des zones

- *Études de cas d'écoles ou possibilité d'étudier ses propres plans afin de les intégrer à l'exercice (ils doivent être au format image jpg et sous réserve d'envoi de comptabilité - taille max 6 Mo)*
- *Utilisation du module Game of zones© de la plateforme DIGITALIAA©*

3. Quelles meilleures pratiques appliquer en fonction des différentes zones ?

- Conception des locaux - cloisonnement des locaux (cloisonnement - hygienic design - impact sur les flux)
- Équipements présents dans la zone (hygienic design - impact sur les flux)
- Gestion des effluents
- Qualité de l'air
- Pratiques de nettoyage-désinfection

- Flux et règles associées pour le personnel, les matières, les véhicules, les contenants réutilisables

4. Où faire son monitoring environnemental en fonction des différentes zones ?

- En fonction des contaminants (traitement unique des microorganismes pathogènes)
- En fonction des surfaces (Mapping environnemental - les zones dans les zones)
- Apport de documents internationaux reconnus en la matière

Mise en pratique : Mapping environnemental

- Identifier où, comment et quand réaliser les prélèvements
- Possibilité d'apporter ses propres plans de contrôle afin de les intégrer à l'exercice
- Utilisation du module Game of zones© & Auditaliaa© de la plateforme DIGITALIAA©

5. Conclusion

Méthode et moyens pédagogiques :

- Exposés suivis de discussions
- Exercices de mise en situation, ateliers d'échange et de réflexion
- Schémas, illustrations
- Support de formation au format papier remis aux stagiaires

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement et attestation de formation

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

Intervenant : Olivier RONDOUIN, DOCEOR (Seul formateur français autorisé par l'EHEDG International, Evalueur technique ISO 17065 & ISO 17021)

Tarifs

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 450 € HT/stagiaire soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 650 € HT/stagiaire soit 780 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 20 février 2019 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

Public

Responsable technique, responsable travaux neuf, responsable maintenance, responsable production, direction, Responsable qualité, laboratoire et leurs adjoints

Prérequis

Les participants disposeront d'un ordinateur portable ou d'une tablette (smartphone déconseillé bien que la solution pourrait fonctionner sous Android) avec un accès autorisé à Internet.

- Le dispositif disposera d'un navigateur web compatible (Chrome ou Firefox). Les navigateurs Internet Explorer ou Edge sont déconseillés.
- Le stagiaire devra s'assurer au préalable auprès de son service informatique que celui-ci lui permet de consulter le site : <https://app.digitaliaa.com/>

Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

Organisé par



BULLETIN D'INSCRIPTION

Réalisez le zoning de votre usine en accord avec les référentiels

Journée Technique : 28 février 2019 à Avignon
à retourner avant le 20/02/2019* par fax au 04 90 31 55 10 ou
par mail : [Cliquez ici](#)

Entreprise _____

Nom et Prénom _____

Fonction _____

Email _____ tel : _____

JE M'INSCRIS (règlement à l'ordre du CRITT)

- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 540€ TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 780€ TTC / personne
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.

[\(Règlement intérieur de formation\)](#)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Catherine LEVESQUE/ Sylvie PERRET- Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : catherine.levesque@critt-iaa-paca.com
Sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur



Avec le soutien financier de :



Le réseau régional
au service
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle
BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com

