

Maîtrisez la première cause de réclamation clients : les corps étrangers

Prévention et détection des corps étrangers

21 septembre 2023 (Avignon) - 7h

Nouveauté



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé :

Service qualité, production, maintenance

Prérequis :

Expérience en entreprise agroalimentaire

Intervenants



François ZUBER
Conseiller scientifique
- CTCPA



Mathieu GRANIER
Directeur Général
des Ventes France
et Afrique de Nord
- ISHIDA France

Contact(s) Pédagogique(s)



Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître la réglementation et les exigences des normes et référentiels en matière de maîtrise des corps étrangers
- Connaître les mesures préventives à mettre en œuvre
- En savoir plus sur les dispositifs de détection qui existent



Programme

9h00 à 13h00

- Accueil des participants
 - Présentation du formateur et des participants
- La thématique corps étrangers en HACCP : référentiels, cadre réglementaire
- Comment gérer le point dans le PMS d'une entreprise Les corps étrangers endogènes aux produits (apportés avec les matières premières)
- Les corps étrangers exogènes (apportés sur le site / process)
- Les moyens de prévention pour chaque type de corps étranger
- Les moyens de correction ; le tri par détection / éjection : les aimants, les détecteurs de métaux, les trieurs optiques à caméras, les trieurs laser, les trieurs à RX
- Questions / réponses avec le groupe

13h-14h : Pause Déjeuner

14h00 à 17h00

- Présentation de différents équipements de détection de notre partenaire ISHIDA
 - Technologie
 - Avantages/inconvénients/limite de détection
 - Investissement financier
- Questions / réponses avec le groupe



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.

Maîtrisez la première cause de réclamation clients : les corps étrangers Prévention et détection des corps étrangers 21 septembre 2023 (Avignon) - 7h

Contact(s) Pédagogique(s)



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Documentation comprise - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris

Contact Administratif



Laure DUPIN
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 07/09/2023, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire Sud.



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le
27/06/2023

Le CRITT Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation