



L'EAU EN IAA

USAGES, REGLEMENTATION ET CRITERES D'HYGIENE

- L'eau est le premier fluide utilisé en IAA. Ses multiples états mettent en jeu la gestion de sa qualité depuis la ressource jusqu'à son utilisation et son élimination. L'eau est au centre des démarches HACCP et mise en avant par tous les référentiels de sécurité des aliments

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis de nouvelles compétences et sera en mesure de :

- Connaître les usages et la réglementation des eaux et fluides hydriques pour être capable de les recenser et de les maîtriser dans leurs aspects hygiéniques
- Identifier les contaminations potentielles induites par les eaux industrielles au sein d'un système HACCP
- Concevoir des mesures de maîtrise et un plan de contrôle des eaux pour prévenir les dangers

CONTENU DE LA FORMATION

- De la ressource en eau au point de distribution dans l'usine
 - Description du processus (ressource, traitement, distribution, branchement, usine AA)
 - Organisation de la gestion de l'eau en France : acteurs et compétences
 - Points à maîtriser tout au long du processus (qualité d'eau, prélèvement, fuites, disconnexion, ...)
 - Réglementation en vigueur pour la distribution de l'eau potable
- Caractéristiques de l'eau
 - Au point de distribution : branchement public, autres ressources.
 - Au point d'utilisation : évolution de ses caractéristiques dans l'usine.
 - Les dégradations associées aux paramètres de l'eau
 - Surveillance et entretien
- Besoins en eau, traitements de l'eau et son stockage
 - Quel besoin avec quelle qualité d'eau ?
 - Les grands principes de traitement d'eau
 - Comment stocker l'eau?
 - Conséquences si traitement ou stockage non maîtrisé en exploitation
- Utilisation de l'eau, support de nettoyage
 - Qualité de l'eau pour le nettoyage hygiénique
 - Equipements de nettoyage
 - L'eau support des produits de nettoyage et de désinfection, réglementation biocides
 - Eaux de rinçage potables et non potables
- L'eau milieu de contamination et de prolifération
 - Le contrôle et analyse des eaux
 - Les microorganismes au contact de l'eau.
 - Lutter contre l'eau : applications pratiques
 - BPH et lutte contre la contamination de l'eau dans un programme HACCP
- L'eau et les changements climatiques
 - Description des principaux phénomènes
 - Impacts sur nos activités
 - Solutions (recyclage, dans quels cas)
 - Autres cas de crise (partie publique : casse, restriction suite à pollution...)

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Exposés interactifs
- Echanges
- Travaux dirigés au cours des exposés à l'aide d'exemples et d'études de cas ou exercices pratiques.

PROFIL DU OU DES FORMATEUR(S)

Christian PIAT, Ingénieur IAA. Consultant, Formateur et Auditeur confirmé selon les référentiels de certification en Sécurité des Denrées Alimentaires (ISO22000, FSSC 22000, IFS Food) et systèmes de management qualité, santé sécurité au travail, environnement et énergie : ISO 9001, 14001, 50001 et 45001.

MODALITES D'EVALUATION

- Quizz d'évaluation en fin de formation.
- Evaluation des acquis et du vécu de la formation en fin de stage

MOYENS TECHNIQUES

Salle mise à disposition ainsi que les supports de travail (tableau papier, papier blanc...)

Un livret stagiaire à usage interne sera fourni en version électronique PDF pour impression aux participants.

Vidéo projecteur fourni par le formateur si besoin.

NIVEAU / PREREQUIS :

Une pratique préalable de l'HACCP est souhaitable.

PUBLIC VISE :

Toute personne participant à l'animation et à l'amélioration de l'hygiène sur le site

DUREE :

Durée de 7 heures au total pour l'ensemble des collaborateurs

MODALITES D'ORGANISATION :

Groupe de 10 à 12 personnes (nous consulter si plus)

LIEU DE LA FORMATION :

SUR SITE
(nous consulter)

TARIFS

1200 € HT par journée d'intervention

Temps de recueil des données, préparation des outils pédagogiques et des mises en situation estimé à 4 heures

CONTACT



+33(0)7 70 21 46 92

christian.piat@cerexagro.fr

53, Chemin de Bussière
01140 SAINT-DIDIER-SUR-CHALARONNE (France)



<http://cerexagro.fr/>



Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous solliciter pour les aménagements éventuels à prévoir

CX.01.02 Edo2
Eau en IAA
Version 01/01/2023

Cerex Agro SARL au capital de 1000€ - SIREN (SIRET) 841 981 509 (00026) - code APE 7022 Z
RCS : 841 981 509 R.C.S. Bourg-en-Bresse - n° de TVA Intracommunautaire : FR 34 841 981 509
Siège Social : 53 Chemin de Bussière 01140 SAINT DIDIER SUR CHALARONNE (France)
Numéro de déclaration d'activité : 84010269201