



Contrôles des matières premières et des emballages

STAGE SMSA II

- **Public :**
Equipe Qualité
- **Durée :**
2 jours (14h)



Objectifs :

Connaitre et comprendre les paramètres analytiques réalisés sur les matières premières et l'environnement. Garantir leur origine.

Maîtriser l'impact des conditionnements sur les produits finis

Méthode :

Il s'agit d'une formation en intra-entreprise privilégiant la communication orale.

Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des mises en situation, simulations, et cas pratiques qui permettent une application rapide.



Contenu de formation

● Contenu :

Première partie (Ij) : Quels contaminants pour quelles matières premières ?

- Les contaminants biologiques analysés sur les matières premières.
- Les contaminations chimiques sur les MP et emballages : molécules et impacts sur le consommateur.
- Métaux lourds, dioxines, pesticides ou mycotoxines : quelles recherches pour quels produits, interprétation des résultats et actions en cas de dépassement.
- Garantie sur l'origine des MP : principales fraudes détectées, méthodes de détection et échantillonnage (rapprochement avec exigences IFS Food).

Deuxième partie (Ij) : Impact de l'environnement de travail et des outils de production sur les produits finis

- Microbiologie environnementale : eau, air, surface. Quels germes pour quels impacts. Les paramètres qui influencent les produits finis.
- Conditionnements et emballages : adaptation au produit et sa DLC, tests de migration, transferts potentiels vers le produit fini, étiquettes et encres d'impression.
- Autres matériaux en contact et intégration dans l'analyse des dangers : chaîne de production, graisses alimentaires.

Validation des acquis

Questionnaire remis aux stagiaires.