

# De la prévention des corps étrangers en entreprise alimentaire

## La réduction des corps étrangers métalliques : mythe ou réalité ?

### Contexte

Qu'en est-il réellement des corps étrangers dans les aliments ? De l'aliment lui-même comme corps étranger à la présence inopinée de corps étrangers plus ou moins dangereux, les dangers physiques ou corps étrangers représentent un défi au quotidien pour les ateliers de production alimentaire.

En collaboration avec **Safeline (Metler Toledo)**, voici quelques unes des questions que l'on peut (doit) se poser : La présence d'un détecteur de métaux répond-elle à une exigence réglementaire ? L'étape de passage par un détecteur de métaux est-elle ou non un CCP, un PrPO ou autre ? Comment doit être positionné le détecteur de métaux : avant ou après l'impression au jet d'encre ? Que penser des bandes de convoyage polluées ou sales ? Les bandes de convoyage avec des ions métalliques ont-elles une influence sur la sensibilité du détecteur ? Comment communiquer (relation management et terrain) sur la fiabilité du détecteur de métaux ? Quelle habilitation est requise pour effectuer les autocontrôles ? La nuance d'acier inoxydable 304 est-elle aussi bien détectée que la nuance 316 ? Le détecteur de métaux est-il un outil pour la maintenance ou pour la production ? La position du détecteur de métaux est-elle un mythe ou une réalité ? Que faut-il choisir entre détecteur de métaux ou un détecteur par rayons X, etc.

Tels sont les éléments concrets de cette journée d'information, d'échanges, de savoirs faire et de retours d'expériences. Il s'agit ni plus ni moins que d'asseoir la démarche de prévention des contaminants fondée sur les BPH et la maîtrise de la sécurité des aliments selon HACCP sur un socle durable.

#### Objectifs

- Actualiser vos connaissances sur la maîtrise des corps étrangers
- Evaluer votre démarche « corps étrangers »,
- Comprendre les avantages et les limites d'un détecteur pour la réduction des contaminants métalliques.

#### Intervenants

Albert AMGAR  
Céline TOURNIER  
**ASEPT SAS**, ①③

Eric BERTRAND  
**Metler Toledo**, ②③

**Prix : 200 euros HT**

### Programme de la journée de formation

🕒 09h30-10h00 : Accueil autour d'un café et présentations

🕒 10h00-12h30

#### ① Les corps étrangers, un état des lieux : de la surenchère des référentiels et/ou des auditeurs à la réalité du terrain

- Les corps étrangers et les aliments : un état des lieux
- La prévention des corps étrangers
- Des corps étrangers, oui mais de quelle taille ?
- Comment les limites critiques sont-elles fixées : FDA, corps médical, référentiels privés, etc.
- La démarche HACCP et les dangers physiques : Quel mode de gestion du danger corps étrangers choisir : PrP, PrPO ou CCP ?
- Les corps étrangers dans les référentiels IFS et BRC (version 5)

🕒 12h30-13h30 Déjeuner Plateau Repas

🕒 13h30-15h00

#### ② Le détecteur de contaminants métalliques : qu'est-ce que c'est ?

- Comment ça marche ?
- Comment et où ça s'installe ?
- Comment l'utiliser au quotidien ?
- Le détecteur de métaux et la formation
- Les avantages et les limites
- Comparatif avec les appareils de type rayons X
- Démonstration devant vous !

🕒 15h30-16h00

#### ③ La validation et la vérification d'un détecteur de métaux

- Comment organiser une validation ? les principales composantes
- Comment gérer des dysfonctionnements pendant la production
- La surveillance et la vérification d'un détecteur de métaux

🕒 16h00-16h30

#### ④ Echanges et discussion

**Moyens pédagogiques** : Le principe d'une alternance entre animation et discussion autour des thèmes retenus est la clé du succès de cette journée. Interventions concrètes et illustrées par le savoir-faire des intervenants et des retours d'expériences des participants et des intervenants. Présentations uniquement par visioprojection.

**Minimum de participants** : 10 personnes, maxi 35 personnes

**Pour toute question complémentaire** : [contact@asept.fr](mailto:contact@asept.fr)

**Prix** : 200 euros HT (239,20 euros TTC) TVA 19,6%,

Adresser votre demande de participation *accompagnée de son règlement* à l'ordre de : **ASEPT SAS**. Réduction de 10% pour une deuxième inscription de la même entreprise.

**Plan d'accès et liste d'hôtels** fournis avec votre inscription ou sur <<http://www.asept.fr/pages/plan-daccE8s.php>>

**Divers** : Pauses et déjeuner (plateau-repas rapide et convivial) pris en commun. Prise de notes souhaitable. Pas de remise de document écrit.

**Organisme de formation** : Numéro de déclaration d'existence enregistré auprès de la Préfecture de la Région des Pays de Loire : 52 53 0040853 – Convention de formation transmise sur demande.



## Bulletin d'inscription

### De la prévention des corps étrangers en entreprise alimentaire : Laval, le 3 février 2009 (9h30-16h30)

A retourner ou à photocopier à :

ASEPT SAS - BP 2047 - 53020 LAVAL CEDEX 9

Tél. 02 43 49 22 22 - Fax : 02 43 53 36 53 - Email : [contact@asept.fr](mailto:contact@asept.fr) Internet : <http://www.asept.fr>

Nom :	.....
Prénom :	.....
Fonction :	.....
Entreprise :	.....
Adresse :	..... ..... .....
Tél. :	.....
Fax :	.....
Email :	.....
N° identification TVA :	..... <i>(indispensable pour la prise en charge de votre inscription)</i>

**Date et signature :**

Cachet de l'entreprise