

# BRC/IoP : un référentiel hygiène pour les fabricants d'emballages

Préparez votre site de production à la certification selon le BRC/IoP version 4 (British Retail Consortium/Institute of Packaging)

## OBJECTIFS

- **Connaître** les exigences du référentiel BRC/IoP.
- **Savoir** les mettre en application en entreprise pour obtenir la certification.
- **Connaître** les modalités d'audit et d'obtention du certificat.

## Responsable pédagogique

### Émilie FERNANDES

Auditeur, formateur  
"Hygiène des emballages"  
Pôle Chimie et Physico-Chimie des Matériaux  
Direction des Essais (DE) - LNE

## Intervenant

### Patrick BIRONNEAU

Auditeur, formateur  
"Hygiène des emballages"  
Pôle Chimie et Physico-Chimie des Matériaux  
Direction des Essais (DE) - LNE

## PUBLIC

- Fabricants de matériaux et d'emballages destinés à l'industrie alimentaire ou à un secteur à fortes contraintes d'hygiène
- Techniciens et ingénieurs des services Hygiène, Qualité, Contrôle ou Production
- Auditeurs internes dans une entreprise en démarche de certification BRC/IoP version 4

## NIVEAU REQUIS

- Le stage EC 32 peut être suivi au préalable

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Exposés
- Dossier technique remis à chaque participant comportant le texte des exposés
- Études de cas concrets en groupes
- Évaluation du stage

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Cette formation ne donne pas lieu à une évaluation formalisée
- Un questionnaire d'évaluation de la satisfaction du client est remis en fin de stage

## PROGRAMME

### 1<sup>er</sup> JOUR /// 9 H 30 - 17 H 30

- Accueil et présentations
- Contexte général, réglementaire et normatif (Food Law, paquet Hygiène, guides de bonnes pratiques d'hygiène)
- Rappels sur la réglementation des matériaux au contact des aliments
- Exigences du standard
- Domaine d'application du Standard
- Détermination de la catégorie de risque applicable à l'entreprise
- Les 8 exigences fondamentales
- Engagement de la direction et amélioration continue
- Système de management des dangers et du risque
- Sécurité des produits et système de management de la qualité
- Application à des cas concrets proposés par les stagiaires

### 2<sup>e</sup> JOUR /// 9 H 00 - 17 H 00

- Exigences du standard (suite)
- Exigences relatives au site de fabrication
- Maîtrise des produits et des procédés
- Personnel
- L'audit de certification
- Modalités d'audit (Fréquence d'audit, Rapport d'audit)
- Classement des écarts relevés
- Travaux pratiques à partir d'exemples de non-conformités
- Évaluation du stage et conclusions