



DES ALIMENTS

Maintien des connaissances en hygiène alimentaire

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Comprendre l'importance de son implication au respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Assimiler les moyens de maîtrise des dangers
- Être capable d'identifier les non conformités et de les gérer



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques
- Travaux dirigés à partir d'exercices ludiques et interactifs
- Exercice concret de lavage des mains
- Visualisation de prélèvements de surface



PUBLIC

- Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, l'artisanat, la restauration, la distribution, les producteurs-transformateurs...

PROGRAMME

Champ d'application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication :

- Le Paquet Hygiène
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire « PMS »
- Le personnel et ses responsabilités

Les différents dangers rencontrés en fabrication :

- Nature des dangers : chimique, corps étranger, allergène, biologique
- Focus sur le danger microbiologique :
 - Facteurs de développement des microbes
 - Origines d'une TIAC : contamination, multiplication, survie

La gestion des dangers :

- Maîtrise des locaux et des équipements
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Hygiène et traçabilité des denrées

La documentation du PMS :

- La liste des documents du PMS
- La gestion documentaire
- La gestion des non conformités, les actions correctives et préventives



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP