



# QUALITYPROCESS

## PROGRAMME DE FORMATION EN PRÉSENTIEL COMPRENDRE ET METTRE EN ŒUVRE LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES:

Comprendre le cadre réglementaire régissant l'activité en milieu Agroalimentaire, connaître les dangers et les risques pour le consommateur, connaître et comprendre les règles d'hygiène de bases pour garantir la sécurité sanitaire des aliments manipulés, mise en place de ces règles sur le poste de travail, rappel des contrôles et enregistrements obligatoires liés à votre plan de maîtrise sanitaire, savoir gérer un dysfonctionnement.

### PUBLIC CONCERNE

Personnel de production et encadrement de l'industrie Agroalimentaire chargé de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire

### PRÉ-REQUIS

Personnel exerçant en milieu Agroalimentaire.  
(Marée, produits carnés et volaille, produits laitiers, transport).

### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Une journée (7H) , 12 personnes maximum

En intra-entreprise : selon les besoins du client.

En extra-entreprise :

9H - 12H15

13H 15 - 17H 15

### LIEU DE LA FORMATION

- Intra-entreprise
  - Inter-entreprise (salle de formation)
- 13 Avenue du général  
Leclerc 94230  
Cachan

### DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'entreprise.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque stagiaire.
- Livret de formation spécifique remis à chaque stagiaire

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Module 01 : Introduction-les Objectifs de la formation (30 mn)

- Présentation des objectifs de la formation.
- Présentation du déroulement de la formation.
- Présentation des modules de la formation.

#### Module 02 : Comprendre le cadre réglementaire. (30 mn)

- Rappel de l'évolution réglementaire (paquet hygiène).
- Les obligations réglementaires de la profession.
- Comment s'organiser et que risque t on ?

#### Module 03 : hygiène du personnel. (45 mn)

- La tenue du personnel, des visiteurs et la gestion du vestiaire.
- La gestion des maladies et des blessures.
- Les réflexes hygiène et le lavage des mains.

#### Module 04 : les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en IAA. (60 mn)

- Rappel des principales règles du guide de bonne pratique de la filière. (Marée, produits carnés et laitiers, volailles, transport)
- Application processus : réception stockage.
- Application processus : déstockage déconditionnement.
- Application processus : manipulation des denrées alimentaires
- Application processus : conditionnement emballage
- Application processus : stockage expédition.

#### Module 05 : le nettoyage et la désinfection. (90 mn)

- Les différentes souillures.
- La mise en œuvre du plan de nettoyage et de désinfection de l'entreprise.
- Avant la production.
- Pendant la production.
- Après la production.

#### Module 06 : la gestion des non-conformités. (90mn)

- Rappel des limites critiques de l'entreprise.
- Rappel de la procédure de gestion des non conformités de l'entreprise.
- Avoir les bons réflexes et savoir réagir. (Cas pratiques).

#### Modules 07 : Évaluation des acquis de la formation. (60mn)

- QCM sur le contenu de la formation.
- Correction du QCM.
- Questions / discussions

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Exposés théoriques, cas pratiques, quiz, rappel des procédures de l'entreprise.

### PROFIL DU(DES) FORMATEUR (S)

Formateur : S DJAFFAR INGENIEUR AGRONOME spécialiste en HACCP  
12 ans responsable Qualité au sein du MIN de Rungis.

### MODALITÉS DÉVALUATION

Quiz , QCM sur le contenu de la formation, correction, entretien individuel pour consolider les acquis, discussion et questions avec le groupe.

### MOYENS TECHNIQUES

Salle de formation équipée, vidéo projecteur, power point, ordinateur, livret de formation