



QUALITYPROCESS

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

Public : Personnel de production et encadrement de l'industrie Agroalimentaire chargé de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire et/ou public en reconversion professionnelle.

Prérequis : Aucuns.

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.

Durée : 07 H soit une journée.

Modalités de réalisation :

- **En intra-entreprise :** Selon besoin du client (de jour ou de nuit).
- **En inter-entreprise :**
 - ✓ Matinée : 9H 15 – 12H 15 APRES MIDI : 13H 15 – 17H 15.
 - ✓ Lieu de formation : 11/13 Avenue de la division LECLERC 94230 CACHAN.

Délais d'accès : 15 jours après la signature de la convention.

Tarifs : Sur devis

Contact : M Sofiane DJAFFAR



0609899294



infos@qualityprocess.fr

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

Modalités d'évaluation : Quizz, Qcm, cas pratiques.



Accessibilité personnes en situation de handicap :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Si toutefois, nous ne pouvons pas vous accueillir en raison de l'inadaptation de nos moyens pédagogiques et techniques, nous vous orientons vers des partenaires a même de vous accueillir ou de vous orienter.

Contact référent handicap : M Sofiane DJAFFAR



0609899294



infos@qualityprocess.fr

NOMBRE DE STAGIAIRES

TAUX D'ASSIDUITE

%



QUALITYPROCESS

PROGRAMME DE FORMATION EN PRÉSENTIEL

COMPRENDRE ET METTRE EN ŒUVRE LES BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

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