FORMATION

Réglementation, bonnes pratiques et moyens de maîtrise

Quels sont les objectifs de la formation?

Objectif général : expliquer les exigences réglementaires, identifier les dangers liés aux denrées alimentaires et décrire les bonnes pratiques et les moyens de maîtrise mis en œuvre

Objectifs pédagogiques:

- Identifier les règles d'hygiène applicables dans son secteur
- Identifier les différents types de dangers liés à la sécurité des aliments et d'adopter les bonnes pratiques de prévention des risques
- Appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et de mettre en œuvre un protocole de nettoyage-désinfection adapté au secteur agroalimentaire
- Expliquer les enjeux de la démarche HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et identifier les éléments constitutifs nécessaires à leur mise en œuvre dans leur contexte professionnel

Quel est le programme de la formation?

Connaitre la réglementation

- Le paquet hygiène
- Arrêté ministériel du 21 décembre 2009
- Le règlement INCO

Identifier les dangers et les risques

- Les enjeux
- Les différents dangers et risques (Allergène, chimique, physique, Parasitaire, microbien)
- Les bonnes pratiques pour maîtriser les contaminations (Les 5M, la marche en avant)

Maitriser l'hygiène du personnel et le nettoyage désinfection

- Méthode des 5M
- Marche en avant
- Mise en pratique

Mettre en œuvre l'HACCP/ Plan de Maîtrise Sanitaire

- Enjeux de la méthode
- Mise en œuvre

Effectif

15 personnes max

Durée

7h00 en face à face

Lieu

En intra-entreprise

Id : DON0533

AQUALEHA

FORMATION

Public concerné

Toute personne travaillant dans les locaux de manipulation, transformation et entreposage de denrées alimentaires

Modalités d'évaluation

L'évaluation des acquis de la formation sera réalisée au travers de questionnaires tout au long de la formation.

Prérequis

Aucun.

Moyens techniques et pédagogiques

Cette action s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exercices pratiques. Chaque participant aura à sa disposition un livret de formation reprenant les différents thèmes abordés

Contact

AQUALEHA - Chemin des Tertres Noirs - 35505 VITRÉ Cedex
Tél : 02 99 74 10 54 ; Mail : contact@aqualeha.fr - www.aqualeha.com

AQUALEHA