

RENFORÇONS NOS BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE SECURITE DES ALIMENTS

PROGRAMME DE FORMATION

Organisme de formation : **IFRIA Hauts de France**

SIREN : 398 767 491 000 10

N° de déclaration d'activité : 31 59 03 40 059

Adresse : 40, rue Eugène Jacquet – SP 15
59708 MARCQ EN BAROEUL Cedex

Téléphone : 03 20 99 46 02

Représenté par : Franck TISON, Directeur

Personne à contacter pour tout renseignement :

Julie DEFURNE, Responsable du Pôle Technique et Développement
Tél : 06 21 48 03 97 ; Mail : j.defurne@ifria-hautsdefrance.fr

Renforçons nos bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité des aliments	
Objectifs	<p>A l'issue de la formation, les participants seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Citer et comprendre les différents types de dangers alimentaires liés à l'activité (microbiologique, physique, chimique, allergènes alimentaires) ▪ Analyser les risques encourus à partir d'une situation rencontrée ▪ Expliquer les moyens de prévention et de lutte de ces risques ▪ Adopter les comportements permettant de maîtriser les risques alimentaires ▪ Donner des exemples de bonnes pratiques de fabrication et de faire référence aux procédures de l'entreprise ▪ Justifier l'importance des contrôles, de leurs enregistrements et de la traçabilité
Public	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Salariés de l'entreprise (à définir avec l'entreprise) ▪ Groupe de 12 personnes maximum
Pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aucun
Durée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A définir avec l'entreprise
Date	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A définir avec l'entreprise
Contenu	<p>Le programme et l'animation sont à adapter en fonction des besoins et des volontés du client, des spécificités et des actualités du site</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'importance de la sécurité des aliments <ul style="list-style-type: none"> - Exemples médiatisés - Problématique en entreprise (nombre et exemples de réclamations clients et/ou consommateurs) - Notion de qualité produit : satisfaction client et sécurité consommateur ▪ Comportement et bonnes pratiques d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> - Lavage et désinfection des mains - Respect de la tenue de travail (charlotte, gants, masque...) - Consignes spécifiques de l'entreprise avant d'entrer en atelier et durant la production ▪ Les dangers alimentaires <ul style="list-style-type: none"> - Rappels sur les 4 familles de dangers alimentaires - Exemples, origines (5M) et conséquences ▪ La food defense et les actes de malveillance ▪ Les mesures de maîtrise des risques <ul style="list-style-type: none"> - HACCP : CCP et PrPo du site ▪ L'importance de la traçabilité ▪ La politique Qualité du site et les référentiels de certification
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Support de projection pédagogique powerpoint ▪ Exercices pédagogiques, exemples médiatiques, documents techniques ▪ Analyse de situations concrètes de l'entreprise ▪ Formation en groupe, échange d'expériences ▪ Si possible : exercice d'observation en atelier
Niveau de formation de l'animateur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formateur de l'IFRIA ayant les connaissances, les compétences et l'expérience dans le domaine de la Qualité, l'Hygiène et de la Sécurité des aliments en industrie alimentaire
Lieu de la formation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En salle de formation de l'entreprise
Modalités de validation des acquis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluation des acquis (test interactif avec manettes en fin de formation) ▪ Remise d'une attestation de formation