

Le plan de maîtrise sanitaire en IAA: Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, Traçabilité et gestion des Non-Conformités

<p>Public</p> <p>Tous Nombre de stagiaires : 2/8</p>	<p>Pré requis</p> <p>aucun</p>	<p>Durée et Lieu</p> <p>7 ou 14 h Lieu à définir</p>	<p>Dates horaires</p> <p>A définir</p>
---	---------------------------------------	--	---

La sécurité des denrées alimentaires est un enjeu majeur pour toutes les IAA, et le personnel est un acteur majeur des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Celui-ci doit être conscient des risques et doit maîtriser les bonnes pratiques à respecter en matière de prévention des risques identifiés : cette formation répond à cette nécessité en abordant des situations concrètes et adaptées au public.

Objectifs

- Prendre conscience du contexte réglementaire et normatif
- Savoir identifier les principaux dangers
- Comprendre et appliquer les BP Hygiène et Food Defense
- Etre capable d'identifier sur le terrain une situation anormale

Programme

Contexte et exigences réglementaires, normatives et stratégiques :

- Principaux textes réglementaires
- Méthode HACCP et BPH
- Traçabilité, Non-conformités & Retrait-rappel
- Normes ISO et référentiels privés (IFS, BRC)

Les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires :

- 4 classes : Physiques, chimiques, microbiologiques et allergènes
- Origines, caractéristiques et conséquences sur la sécurité des aliments

Les bonnes pratiques d'hygiène ou PRP & les bonnes pratiques pour la maîtrise du risque malveillance

- Les flux, Les vestiaires & l'hygiène du personnel, La formation
- Les stocks matières premières ou PF
- La production, Maintenance, déchets, extérieurs, sanitation
- Les contrôles, Food Defense, Food Fraude

La mise en œuvre du PMS selon le PDCA dans votre entreprise

Méthodes pédagogiques

Méthode participative (basée sur le questionnement) et active (faisant appel à l'expérience, réflexion, initiative et motivation des apprenants)

Techniques et outils

Alternance des techniques suivantes : jeux, apports théoriques et exercices sur cas d'entreprise, mises en situation réelle et partage d'expériences. Supports de formation remis aux stagiaires

Evaluation : Questionnaire d'évaluation des acquis, support de formation remis aux stagiaires, Attestation individuelle de fin de formation

COSENS siège social, 2A rue de Rome-13001 Marseille
04 91 59 82 80 - info@cosens.fr - www.cosens.fr
SIRET 419 369 798 00030 - N° formateur 93 13 113 41 13- TVA intracommunautaire FR 06 419 369 798

