

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