

Bonnes pratiques d'hygiène

Objectifs de la formation

- Comprendre la réglementation
- Les dangers en industrie agroalimentaire
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), la traçabilité
- Donner du sens aux exigences pour les mettre en pratique dans les actes quotidiens

Equipe pédagogique

Formatrice experte en hygiène alimentaire, spécialiste du conseil et de la formation en Assurance Qualité

Moyens pédagogique et techniques

- Pédagogie active : exercices, mise en situation, film, jeux, photolangage, échanges d'expérience

Dispositif

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.
- Délivrance d'une attestation de formation

Contenu de la formation

- Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?
 - La réglementation
 - Le paquet hygiène et le plan de maîtrise sanitaire
 - Les responsabilités de l'entreprise dans l'hygiène alimentaire
- Les 4 dangers en hygiène alimentaire
 - Le danger microbiologique : connaître les microorganismes et leur développement pour mieux les maîtriser.
 - Le danger chimique : la maintenance, le nettoyage
 - Les allergènes
 - Les corps étrangers
- Maîtriser les dangers grâce au Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Les BPH et le Personnel
 - Les BPH et les locaux
 - Les BPH et méthodes
 - Les BPH et le milieu.

Date de version du programme : 15.06.2023

PUBLIC

Toute personne ayant un impact sur la sécurité sanitaire des aliments. Opérateurs, conducteur de ligne, responsable de service en industrie agro-alimentaire.

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

7 heures, soit 1 jour

TARIF

A partir de 160 € HT

LIEU

Intra-entreprise

MODALITÉS

Sur demande

Pour les personnes en situation de handicap, nous mettrons tout en œuvre (si la formation est adaptée) pour vous accueillir ou pour vous réorienter. Vous pouvez contacter notre référente handicap, au 02.96.28.03.94 ou par mail contact@seedeval.com.

