

Dates et horaires
23/09/2022
9h00 - 17h30
Durée
1 jour

Objectifs

Connaître les enjeux de la sécurité des aliments et l'HACCP et évoluer dans leurs pratiques au quotidien

Identifier les écarts/dérives par rapport à l'hygiène du personnel et règles applicable en production

Réagir / alerter en cas de non-conformités en lien avec la contamination des aliments

(4 dangers)

Intervenant-e

Isabelle BONNEAU-BLAIRE -

ISPAIA

Méthodes et moyens pédagogiques

Echanges interactifs sur base d'exemples en référence avec la pratique des participants.

Questionnement des participants sur leurs propres expériences/connaissances.

Apports théoriques éclairés par retour d'expérience du formateur

Modalités d'évaluation

Questionnaire/Quizz d'évaluation des acquis

Public

Tout personnel de production d'entreprise agro-alimentaires

Prérequis

Aucun

Coût

550€HT

Déjeuner inclus si matin en journée

Bonnes pratiques d'hygiène

PROGRAMME



✓ Les notions fondamentales en sécurité des aliments

- Contexte réglementaire
- 4 dangers
- Les conséquences d'une dérive de l'hygiène

✓ Les fondamentaux en hygiène alimentaire

- Les bases de la microbiologie :
- Les Bonnes pratiques d'hygiène du personnel

✓ Règles d'hygiène applicable à la production

- Matières premières/ matériels
- Milieu-Environnement de travail
- Méthode et l'organisation :
- Nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- Traçabilité et Non-conformités

✓ Bases de l'HACCP et système de surveillance

✓ Questionnaire Evaluation des acquis



Selon les conditions sanitaires, certaines formations pourront s'organiser à distance. Les modalités en seront adaptées (nous consulter le cas échéant).

Pour plus d'informations : stephanie.gasset@zoopole.asso.fr

Retrouvez nos Conditions Générales de Vente sur www.ispaia-zoopoledeveloppement.fr