

**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 mation 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](mailto:stephanie.gasset@zoopole.asso.fr)

Retrouvez nos Conditions Générales de Vente sur [www.ispaia-zoopoledveloppement.fr](http://www.ispaia-zoopoledveloppement.fr)