

HYGIENE ET SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Lieu : Moulins

Durée : 7 heures

Date : lundi 23 septembre 2019

Participation demandée aux artisans, conjoints, auxiliaires familiaux : 49 € (1) déjeuner offert

OBJECTIFS

Cette formation permettra aux participants de :

Connaître les obligations de la réglementation européennes liées à son activité

D'acquérir une méthodologie pour la mise en place des Bonnes Pratiques d'Hygiène et la maîtrise du risque sanitaire.

ORGANISME/FORMATEUR

QHSE Concept (Lise Vidal)

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Maximum 10 personnes

PRE-REQUIS

Aucun

PERSONNES CONCERNEES

Toute personne travaillant en entreprise agro-alimentaire et ayant une activité en lien avec les denrées alimentaires (transport, stockage, transformation, manipulation service ...)

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Pédagogie basée sur : l'expérience professionnelle des participants, une dynamique de groupe, des méthodes participatives adaptées, une explication permanente des acquisitions constatées et des points de résistance, une démarche d'apprentissage par itération. Présentation de support multimédia (diaporama, vidéo, ...), étude de cas réels ou simulés, exposés interactifs et échanges, support transmis aux stagiaires, présentation d'exemple de documents, références bibliographiques

SANCTION/EVALUATION

Attestation de suivi de formation selon modèle légal délivré par l'organisme de formation agréé (QHSE Concept)

La modalité d'évaluation s'effectuera par un contrôle continu.

PROGRAMME DU STAGE

Situer et mettre en œuvre d'un point de vue technique les obligations de la réglementation sanitaire européenne

Règlement (CE) 178/2002, Règlement (CE) 852/2004, Règlement (CE) 2073/2005

Le risque microbiologique

La connaissance du microbe,
Les sources de contamination,
Dangers microbiologiques, physiques, chimiques

Les règles d'hygiène de base

Hygiène du personnel,
Maîtrise des températures,
Nettoyage désinfection,
Contrôle à réception
Plan de lutte contre les nuisibles
Traçabilité

L'évaluation doit être permanente et tenir compte de l'évolution du groupe. Elle est collective et/ou individuelle (cas pratiques, questions posées par le formateur). Bilan après chaque ½ journée : synthèse des éléments importants abordés durant la ½ journée et vérification de la bonne compréhension des stagiaires. Dans le cadre de notre démarche qualité, les stagiaires remplissent un questionnaire d'appréciation de la formation à la fin de la session.

(1) Le coût réel de cette formation s'élève à 373 € nets de taxe.

* Pour les artisans, conjoints, la formation est financée par la participation financière du Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale (FAFCEA) et par la participation demandée déduite du montant des frais de repas.

* Pour les salariés, vous devez contacter l'Opérateur de Compétences (OPCO) auprès duquel vous cotisez pour la formation professionnelle de vos salariés déduite du montant des frais de repas.