

Public : Equipe d'encadrement des industries alimentaires

Prérequis : formation d'hygiène de 14 heures conseillée

Objectifs :

- Répondre à la réglementation européenne qui impose un plan de maitrise aux établissements travaillant les denrées alimentaires.
- Etre capable de présenter un plan de maitrise sanitaire en cas de contrôle.
- Apprendre à utiliser certains documents du plan de maitrise sanitaire au quotidien

Contenu :

Rappel des notions de bases d'hygiène conformément au Règlement européen 852/2004

- Ce que dit la loi : règlement européen 852/2004
- Les bonnes pratiques d'hygiène
 - Hygiène personnel
 - Températures
 - Durées de vie des produits
 - Les procédures
 - L'organisation
- Les principes de l'HACCP
 - La règles des 5M

Le plan de maitrise sanitaire

- Organigrammes
- Procédure déclaration de TIAC
- Procédures de retrait des produits non conformes
- Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
- Organisation du suivi médical.
- Organisation de la maintenance (locaux, équipements et matériel).
- Plan de nettoyage-désinfection
- Fiches techniques et de données de sécurité.
- Plan de lutte contre les nuisibles.
- Approvisionnement en eau.
- Maîtrise des températures de stockage.
- Maîtrise des températures de distribution.
- Calibrage des thermomètres
- La maîtrise des températures
- Contrôle à réception et à expédition
- Traçabilité

Formation 1 jour en présentiel

Inter entreprise – 7 h

Dates

A définir

Lieu

Vos locaux

Horaires

9h-12h, 13h-17h

Formateur

Pierre Gomilschag

Tarif

Sur devis

Effectif

De 3 à 10 stagiaires

Moyens et méthodes pédagogiques : vidéo-projection powerpoint, mises en situations professionnelles par des exemples concrets, un support pédagogique, visualisation de films pédagogiques.

Evaluations : test après la formation qui évalue l'acquisition des connaissances pour une bonne mise en œuvre des objectifs + évaluation du formateur et des moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.