



La formation vous apportera les outils pour maîtriser au mieux la qualité sanitaire dans votre entreprise tout en impliquant l'ensemble du personnel. Elle vous aidera à déployer votre plan de maîtrise sanitaire grâce aux différentes thématiques abordées, maîtriser votre environnement de production et vos process !

MAÎTRISER LA QUALITÉ SANITAIRE EN IAA, SES EXIGENCES ET SON APPLICATION TERRAIN

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO

 **Durée : 96h de formation (évaluations incluses)**

Tarif : 950 € HT / journée



Public concerné : Dirigeant, responsable du projet, service qualité, contrôle, service méthode, agent de maîtrise production, ensemble des opérateurs.

Groupe de 10 stagiaires maximum.



Prérequis :

Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre les exigences réglementaires en termes de qualité sanitaire en IAA
- Comprendre et appliquer les règles d'hygiène
- Adapter son comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments
- Identifier les principaux dangers alimentaires
- Savoir mettre en place les mesures de prévention nécessaires à toutes les étapes du process, sur le terrain



Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, fiches pratiques.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

La réglementation en matière d'hygiène

- Principes de base du paquet hygiène
- Plan de maîtrise sanitaire et exigences du dossier d'agrément
- Présentation et utilisation du guide des bonnes pratiques (GBPH)

L'hygiène alimentaire

- Initiation à l'HACCP
- Les dangers microbiologiques
- Les autres dangers : physiques, chimiques, allergènes
- PRP, PRPO et CCP

Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

- Comprendre les règles pour adapter son comportement et sa méthode de travail
- Identifier les principaux dangers alimentaires
- Savoir mettre en place les mesures préventives

Les stagiaires auront un support de formation.

Les règles d'hygiène à respecter

- L'hygiène du personnel
- Hygiène des manipulations
- Hygiène des locaux, nettoyage et désinfection
- La sécurité de l'utilisateur et le risque chimique
- Les principales opérations de lutte contre les insectes et rongeurs
- Gestion des déchets, de l'eau

Traçabilité et gestion des non conformités

- Gestion des produits non conforme
- Maîtrise de la traçabilité
- Contrôles, autocontrôles

La maîtrise de l'environnement de production

- La marche en avant
- Etape réception
- Etape de stockage
- Etapes de déconditionnement
- Etapes de production : paramètres sanitaires et technologiques

- Etape de conditionnement / expédition
- Gestion des déclassés

Une partie « pratique »

- Etudes de cas pratiques sur terrain
- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance



Modalités d'évaluation :

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



07 84 32 94 19
06 33 27 56 07
06 37 32 94 75



araverot@octafood.fr
mcorbet@octafood.fr
igaudin@octafood.fr



90 route de Frans, 69400 Villefranche sur Saône
www.octafood.fr

20/09/2021