

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 (évaluations incluses)



Tarif : 950 € HT / journée



Public concerné : Dirigeant, responsable du projet de certification, ensemble des services et ensemble du personnel de l'entreprise.
Groupe de 10 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Évaluation 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.



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.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

20/09/2021



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



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 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
- Etape de déconditionnement
- Etapes de production : paramètres sanitaires et technologiques Etape de conditionnement / expédition
- Gestion des déclassés

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

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



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

20/09/2021