


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), soit 12 jours.

 **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.



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

09/06/2022