



Bonnes Pratiques d'Hygiène en AgroAlimentaire

Formation adaptée à votre secteur d'activité.

Objectifs :

Comprendre les règles fondamentales du respect de l'hygiène et découvrir les dangers liés au type de transformation.

Intégrer les contraintes réglementaires dans les conditions d'activité en appliquant une méthodologie afin d'assurer la Sécurité des Aliments et la Satisfaction Client.

Public : Opérateurs de production.

Pré requis : Aucun.

Intervenant :

Michaël MASSET, consultant et formateur en Sécurité des Aliments, répond aux besoins des commerçants, des artisans et producteurs du secteur alimentaire sur l'actualité réglementaire européenne applicable aux entreprises.

Pédagogie et Support :

Formation théorico - pratique (40% /50%) selon le public et votre demande, axée sur l'Hygiène et la Sécurité des Aliments.

Exposé sur-mesure, possibilité de vidéo projection, illustré par des exemples concrets, textes réglementaires, articles de presse, photos, ... s'appuyant sur l'analyse des pratiques de votre secteur d'activité.

Participation des stagiaires au travers de questions / réponses, échanges de vécu professionnel.

Dossier complet remis en fin de formation

Suivi et Evaluation :

Questionnaire oral d'expression des attentes en début de session puis bilan du niveau atteint en fin de session sous forme de compte rendu.

Questionnaire de satisfaction du déroulement et contenu.

Evaluation des connaissances sous forme de questionnaire et fiche de suivi de formation 3 mois plus tard.

Validation :

Attestation individuelle de formation

Accessibilité : Personne en situation de handicap, nous consulter

Programme

I. Sécurité des Aliments et Réglementation

Règlement européen (CE) 852/2004 et obligations de l'exploitant.

Méthode HACCP : notions, principes.

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Traçabilité - Etiquetage (règlement INCO - UE n°1169/2011).

II. Pourquoi faire de l'Hygiène ?

Notions de Salubrité et de Sécurité des aliments.

Notions de T.I.A.C.

Identification des Dangers.

Méthode des 5M.

III. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Hygiène des Matières.

Hygiène du Personnel – Comportement.

Hygiène du Matériel et du Milieu.

Hygiène des Manipulations.

Hygiène de la Méthode – Organisation.

IV. Application dans l'entreprise

Repérer les différents contrôles et mesures de maîtrise au sein de l'entreprise au travers d'un « rallye-process ».

Déroulement

Durée : 7 heures, réparties en 1 journée ou 2 ½ journées

Lieu : Déroulement privilégié en intra, possibilité de vous recevoir dans les locaux de l'ACLCCP.

Délais d'accès : 1 mois

Date : À définir – Nous contacter

Horaires : Matinée (9h-12h30) et/ou après-midi (13h30-17h00)

Accueil 15 min avant chaque début de session – horaires modifiables à la demande

Tarif : Tarif journalier à partir de 750€ + frais annexes.

Téléphone : 07 60 54 02 36 – **Mail :** michael.masset@labco-s.com