



MAITRISE DES RISQUES SANITAIRES

- Réaliser une actualisation des connaissances des opérateurs et de l'encadrement en hygiène alimentaire, en réponse aux exigences réglementaires
- Accompagner les équipes sur le terrain et du niveau d'application du PMS sur chacun des secteurs

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis de nouvelles compétences et sera en mesure de:

- Connaître l'ensemble des prérequis ou PRP, les principes de la démarche HACCP et du PMS
- Mettre en pratique les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou BPH, de Fabrication ou BPF au sein de son unité de travail
- Apporter la preuve de la maîtrise de son activité par l'utilisation des méthodes de travail et des outils relatifs à la sécurité et à l'hygiène alimentaire
- Être capable d'assurer un suivi rigoureux des règles internes en autonomie et de faire évoluer le système en étant force de proposition
- Déclarer toute non-conformité à son responsable en cas de situation à risque

CONTENU DE LA FORMATION

- Partie 1 : phase théorique en salle de cours. Durée : 3 heures
 - Apport théorique sur les exigences de la réglementation en termes de maîtrise de la sécurité des aliments, du PMS
 - Présentation des procédures de type HACCP, PRP : instructions, procédures
 - Sensibilisation à la notion de responsabilité individuelle et collective
- Partie 2 : application terrain. Accompagnement des agents sur tous les postes. Durée : 2 heures
 - Etude préalable de l'organisation écrite du PMS
 - Formation terrain avec explications techniques, démonstrations, exécutions par les stagiaires eux-mêmes
- Partie 3 : évaluation des acquis et mesure des transferts de connaissance de la théorie à la pratique par le formateur. Durée : 2 heures
 - Détermination des actions prioritaires avec piqures de rappel sur le terrain ou en salle
 - Restitution des difficultés rencontrées sur le terrain
 - Apports théoriques complémentaires
 - Echanges et discussions.
 - Point avec l'encadrement

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Livret stagiaire : livret d'hygiène
- Exposés interactifs.
- Exercices de mise en situation, travail en groupe : appréhender l'application des bonnes pratiques d'hygiène sur le terrain

PROFIL DU OU DES FORMATEUR(S)

Christian PIAT, Ingénieur IAA. Consultant, Formateur et Auditeur confirmé selon les référentiels de certification en Sécurité des Denrées Alimentaires (ISO22000, FSSC 22000, IFS Food) et systèmes de management qualité, santé sécurité au travail et environnement : ISO 9001, 14001, 45001.

MODALITES D'EVALUATION

- Quizz d'auto-évaluation en début et fin de formation
- Séances de TP dédoublées avec restitution en fin de formation
- Evaluation des acquis et du vécu de la formation en fin de stage

MOYENS TECHNIQUES

Salle mise à disposition par SO BAG ainsi que les supports de travail (tableau papier, papier blanc...)
Un livret stagiaire à usage interne sera fourni en version électronique PDF pour impression aux participants.
Vidéo projecteur fourni par le formateur si besoin.

NIVEAU / PREREQUIS :

Connaissance de base des bonnes pratiques d'hygiène.

PUBLIC VISE :

Responsables de secteurs ou d'ateliers
Ensemble des personnels travaillant sur les secteurs ou ateliers concernés

DUREE :

Durée de 7 heures au total pour l'ensemble des collaborateurs

MODALITES D'ORGANISATION :

Session 1 : formation théorique (13-14 personnes maximum)
Session 2 : formation action terrain (13-14 personnes maximum)

LIEU DE LA FORMATION :

Salle de cours
Mise en situation au poste de travail

TARIFS

1000 € HT par journée
Temps de recueil des données, préparation des outils pédagogiques et des mises en situation sur poste de travail estimé à ½ jour

CONTACT



+33(0)7 70 21 46 92

christian.piat@cerexagro.fr

53, Chemin de Bussière
01140 SAINT-DIDIER-SUR-CHALARONNE (France)



<http://cerexagro.fr/>



Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous solliciter pour les aménagements éventuels à prévoir