Formation à l'hygiène en entreprise agroalimentaire

OBJECTIFS :

Analyser les dangers liés à une insuffisance d'hygiène en entreprise

Connaitre les terminologies propres à la démarche qualité

Maitriser l'hygiène au cours des procédés de fabrication

Maitriser la pratique et le suivi des autocontrôles

METHODES PEDAGOGIQUES :

Livret de formation remis à chaque participant

Projection de document : diaporama, photos…

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Exposé théorique

Etudes de cas

Exercices

VALIDATION :

Feuille d'émargement

Questionnaire d'évaluation des connaissances

Attestation individuelle de stage

DURÉE :

Une journée soit 7h de formation en présentiel

PRE-REQUIS :

Maitrise de la langue française (orale et écrite)

ACCESIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Nous consulter

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
- Actions de formation

Formation à l'hygiène en entreprise agroalimentaire

PROGRAMME :

1. Analyse des risques

Les dangers microbiologiques

Les autres dangers potentiels

2. L'hygiène des denrées alimentaires

La réception et l'expédition

L'utilisation et le stockage des matières premières

Les différentes manipulations des denrées alimentaires

3. L'hygiène des locaux et des équipements

La marche en avant

La qualité de l'eau

La lutte contre les nuisibles

La maitrise des températures

Le Plan de Nettoyage et de Désinfection

4. L'hygiène du personnel

La tenue de travail

Le lavage des mains

L'état de santé du personnel

5. La démarche HACCP

Les 7 principes de la démarche HACCP

Les 13 étapes de la démarche HACCP

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
- Actions de formation