

**Objectifs pédagogiques :**

**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 : agents de production

Pré-requis : aucun

Intervenant :

Marie-Pierre BLANCHARD, consultante et formatrice 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 :

Cette formation théorique en salle (et/ou pratique), axée sur l'Hygiène s'appuie sur des exemples et études de cas concrets, avec présentation d'exposés illustrés (texte de réglementation, photos numériques, articles de presse, ...). Participation active des stagiaires au travers de questions /réponses.

Dossier complet remis en fin de formation.

Suivi et évaluation :

Evaluation des besoins et attentes en début de session, Questionnaire de satisfaction du déroulement et contenu, puis bilan et compte rendu en fin de session et à 3 mois.

Evaluation des acquis sous forme de QCM.

Validation :

Attestation individuelle de formation

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

Déroulement

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

Lieu : dans vos locaux **sous réserve de modalités définies**

Date : à convenir selon vos possibilités – 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 et précisés lors de la convocation.

Tarif : Devis gratuit sur demande/Service aux Clients : **MP BLANCHARD-05 46 07 58 00**

Possibilité de financement par les OPCA et Pôle Emploi – Notre organisme de formations est référencé par DATA DOCK sous le N° 0031057