

## OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de la sécurité alimentaire
- Connaître les moyens de maîtrise de l'hygiène
- Acquérir ou pérenniser les réflexes "Hygiène"

## METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation est adaptée aux risques rencontrés dans l'entreprise. Elle comprend une partie théorique d'une demi-journée illustrée par les méthodes de maîtrise employées par l'entreprise et une partie application d'une demi journée variable selon les problématiques de l'entreprise.
- Elle peut inclure une procédure d'évaluation des connaissances.

### Supports :

Diaporama ou Retroprojection, Vidéos.  
Documents pédagogiques.

## PROGRAMME

### Comprendre les enjeux de la maîtrise de l'hygiène

- Aliments et Sécurité alimentaire
- Contexte réglementaire et concurrentiel
- Les différents dangers présents dans l'entreprise

### Maîtriser la sécurité et la qualité microbiologique de nos produits

- Présentation discussion des bonnes pratiques d'hygiène (PRP) du site : qu'est ce qu'une bonne pratique ?
- Présentation des mesures préventives en place par risques (qu'est ce qu'une mesure préventive ? Pourquoi est-ce aussi important de la respecter qu'un CCP ?...)
- Présentation des CCP (qu'est ce qu'un CCP ? Pourquoi est-ce important de le surveiller, de le maîtriser, quelle conduite avoir si un CCP n'est plus maîtrisé ? actions correctives Process/Produits...)

### Notre système HACCP est-il efficace ?

### Exemples d'animations possibles en atelier :



- Groupe de travail sur une problématique majeure de l'entreprise (ex : risque verre)
- Rédaction d'une charte visuelle des comportements
- Auto-diagnostic de l'hygiène
- Mini chantier 5S
- Evaluation du lavage des mains par tests de fluorescence

**NEW**

### Pour qui ?

- Opérateurs des services production, maintenance et technique d'entreprises agroalimentaires

### En pratique

Durée : 2 x 0,5 jours Code : HA - 05

Nombre de participants : 8 max.

Prix HT : sur devis, nous consulter

### Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : [florence.rige@dfconseil.com](mailto:florence.rige@dfconseil.com)