

# Formation : Hygiène et Qualité en Agroalimentaire : Maîtrise des Risques et Sécurité Alimentaire (2 jours)

Réf : PRSEC-07

## PUBLIC VISÉ

Opérateurs en agroalimentaire.

## PRE-REQUIS


Aucun prérequis spécifique.

## LES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Maîtriser les techniques d'identification et de gestion des risques liés à la sécurité des denrées alimentaires.


Utiliser les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP pour assurer la qualité sanitaire des produits.

Mettre en place des actions correctives et des autocontrôles pour soutenir une culture de sécurité alimentaire au sein de l'entreprise.

 **Durée** : 7 h en présentiel ou à distance

 **Tarif** : sur devis

 **Formation Intra** : Parcours individuel et personnalisable

 **Sanction** : Une attestation de fin de formation est remise à l'issue de la formation

## LE PROGRAMME DÉTAILLÉ

### Jour 1

Module 1 : Les Fondamentaux de l'hygiène et de la qualité au poste de travail

#### **1. Organisation et Management de la Sécurité Alimentaire**

Contexte réglementaire et normatif.

Engagement de la direction et contribution des salariés à la politique de sécurité des aliments.

Qualité sanitaire et les 4 catégories de dangers (physiques, chimiques, allergènes, biologiques).

Bactéries pathogènes et facteurs de développement des bactéries.

#### **2. Identification des dangers aux postes de travail**

Dangers susceptibles d'apparaître aux postes de travail.

Prévention des risques.

### Jour 2

Module 2 : Actions et pratiques pour maîtriser les dangers

#### **3. Actions pour maîtriser les dangers**

Bonnes pratiques d'hygiène (personnel, eau, nettoyage, désinfection, protection du produit, locaux, équipements, flux).

Initiation aux principes HACCP.

Détection des dangers et proposition de solutions préventives.

Signes indiquant une mauvaise maîtrise.

#### **4. Autocontrôle et réaction aux situations anormales**

Autocontrôle au poste de travail.

Réaction à un dépassement des limites critiques.

Actions correctives et culture de la sécurité alimentaire.

## VOTRE FORMATEUR

Un formateur confirmé.

## L' ORGANISATION

Nous nous engageons à répondre à votre demande dans un délai de 48 heures.

Un rendez-vous virtuel de découverte vous sera proposé pour comprendre vos attentes et besoins, et ainsi adapter votre parcours de formation.

Les prérequis seront validés lors de cet entretien.

Après validation de votre inscription, nous fixerons ensemble la date de votre session de formation.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Partages d'expériences : séances interactives et collaboratives
- Supports théoriques et pratiques : documentation et outils pédagogiques partagés via des plateformes en ligne.
- Exposés théoriques
- Etudes de cas pratiques
- Travail personnel et exercices à réaliser

## DISPOSITIF DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Les acquis des participants seront mesurés tout au long de la session de formation.
- L'évaluation se fera via des exercices ou des cas pratiques corrigés, ainsi que des QCM ou des quiz.
- Une attestation de fin de formation reprendra l'ensemble des objectifs pédagogiques de la formation.

## ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap (moteur, auditif, psychique, visuel) ou que vous avez des conditions particulières (illettrisme en langue française, etc.), merci de nous contacter avant le début de la formation. Cela nous permettra de valider la faisabilité de votre projet et d'étudier les éventuelles adaptations nécessaires (supports, matériels, etc.) pour répondre au mieux à vos besoins.



## CONTACTS

 [formation@iziqua.fr](mailto:formation@iziqua.fr)  07 67 83 86 27

V01-2024