

Formation : Hygiène et Qualité en Agroalimentaire : Maîtrise des Risques et Sécurité Alimentaire

Réf : PRSEC-07 | Thématique : Santé sécurité au travail

PUBLIC VISÉ

Opérateurs en agroalimentaire.

PRÉ-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.

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 7h en Présentiel / Distanciel

Tarif : 700€ HT (inter-entreprise) - Sur devis (intra-entreprise)

Délai d'accès :

14 jours calendaires entre validation inscription et début formation

Modalités et délais d'accès :

Contact → Entretien découverte → Validation prérequis → Devis → Convention → Planification

Formation Inter/intra : Parcours individuel et personnalisable

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

Modalités d'évaluation :

Positionnement entrée (questionnaire) + Évaluation continue (exercices, QCM) + Évaluation finale + Attestation de fin de formation + Évaluation satisfaction

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 et expert dans son domaine.

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.

MÉTHODES MOBILISÉES, MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Méthodes actives (cas pratiques, mises en situation) + Supports en ligne + Livret stagiaire + Exercices corrigés + Formateur expert

DISPOSITIF DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

Positionnement entrée (questionnaire) + Évaluation continue (exercices, QCM) + Évaluation finale + Attestation de fin de formation + Évaluation satisfaction

INDICATEURS DE RÉSULTATS

Formation nouvelle - Indicateurs en cours de constitution (disponibles après première session)

ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap (moteur, auditif, psychique, visuel) ou que vous avez des conditions particulières, merci de nous contacter avant le début de la formation.

Référent Handicap :

Jean-Charles PIMPY

 jc.pimpy@iziqua.fr

 07 67 83 86 27

CONTACTS

Pour toute question ou inscription :

 formation@iziqua.fr

 07 67 83 86 27