



Qualités des produits



Maîtrisez la réglementation en matière d'hygiène
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène - Nettoyage et Désinfection
Mardi 14 mai 2019 de 9h à 18h à Aix-en-Provence
Prise en charge à 100% pour les entreprises de - 50 salariés cotisant à Opcalim

Objectifs

- Faire prendre conscience à l'ensemble des salariés l'enjeu pour l'entreprise du respect des règles en matière d'hygiène
- Être capable d'appliquer les procédures mises en place dans le cadre du système de management de la sécurité des aliments
- Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène

Contexte

Les entreprises agroalimentaires sont dans l'obligation de respecter les exigences de la réglementation en vigueur, le Paquet Hygiène. À ce titre la formation du personnel à l'hygiène est indispensable. Ainsi la connaissance des Bonnes Pratiques d'Hygiène et la maîtrise des dangers est un prérequis pour travailler dans une usine de transformation agroalimentaire.

Programme

- Contexte réglementaire et normatif
- Le plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - Les différents types de dangers rencontrés en agroalimentaire (biologiques, physiques, chimiques et allergènes)
 - Les conséquences de mauvaises pratiques
 - Les mesures préventives selon les 5M
- Les opérations de Nettoyage et Désinfection
 - Les différents types de produits utilisés
 - Les différentes techniques de nettoyage
 - Rappels relatifs aux bonnes pratiques et à la sécurité lors des opérations de nettoyage et désinfection

Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques
- Ateliers d'échange et de réflexion
- Évaluation des connaissances au travers de cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation
- Support de formation remis aux stagiaires

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement et attestation de formation

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

Intervenant : Catherine LEVESQUE, Conseillère Technique en sécurité sanitaire des aliments au CRITT Agroalimentaire PACA

Les Conseillers Techniques du CRITT peuvent aussi vous accompagner dans votre entreprise, de façon pragmatique, pour le déploiement d'actions internes sur ce sujet.

Tarifs : (règlement à l'ordre du CRITT)

- TPE/PME (<50 salariés) cotisant à OPCALIM ([inscription via Catalog' TPE-PME](#))
- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 450 € HT/stagiaire soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 650 € HT/stagiaire soit 780 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le lundi 6 mai 2019 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

Public

Service qualité, production, opérateurs de production

Prérequis

Aucun prérequis nécessaire

Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

Organisé par



BULLETIN D'INSCRIPTION

Maîtrisez la réglementation en matière d'hygiène

Journée Technique : 14 mai 2019 à Aix-en-Provence
à retourner avant le 06/05/2019* par fax au 04 90 31 55 10 ou
par mail : [Cliquez ici](#)

Entreprise _____
Nom et Prénom _____
Fonction _____
Email _____ tel : _____

JE M'INSCRIS (règlement à l'ordre du CRITT)

- TPE/PME (<50 salariés) cotisant à OPCALIM ([inscription via Catalog' TPE-PME](#))
- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 540€ TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 780€ TTC / personne
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.

[\(Règlement intérieur de formation\)](#)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Catherine LEVESQUE/ Sylvie PERRET- Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : catherine.levesque@critt-iaa-paca.com
Sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur  

Avec le soutien financier de :



Le réseau régional
au service
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle
BP 11548 - 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com

