



# Adoptez des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

## Mise en place des mesures de maîtrise adaptées à votre activité

### Objectifs :

- Identifier les principaux dangers alimentaires
- Connaître les mesures de maîtrise existantes pour assurer la sécurité des aliments
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques adaptées à son activité

### Programme :

#### 07/07/2020

1. **Accueil des participants (Présentation mutuelle, Identification des enjeux pour les apprenants, Rappel des objectifs de la formation)**
2. **Contexte réglementaire et normatif de l'hygiène**
  - Paquet Hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
  - Exigences relatives à l'hygiène dans les normes et référentiels privés
3. **Les bonnes pratiques d'hygiène**
  - Les différents dangers rencontrés en agroalimentaire
    - Microbiologique
    - Physique
    - Chimique
    - Allergène
  - Quelles sont les conséquences de mauvaises pratiques ?

#### 10/07/2020

4. **Les moyens de maîtrise selon les 5M**
5. **Les opérations de Nettoyage et Désinfection (N&D)**
  - Les différentes étapes de N&D
  - Rappels des bonnes pratiques et règles de sécurité lors des opérations de N&D
6. **Conclusion de la formation (Synthèse des points clés et Evaluation de la formation)**

### Méthode et moyens pédagogiques :

- Outil de vidéo en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Études de cas, simulation
- 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

*Au besoin, notre référent handicap, Julien Rochat (j.rochat@ifriapaca.com), se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation*

### Date et durée

07/07/2020 matin en distanciel (3h30)  
10/07/2020 matin en distanciel (3h30)

### Intervenant :

Sylvie PERRET - Conseillère technologique  
Sécurité des Aliments

### Public

Salariés en entreprise agroalimentaire

### Prérequis

- Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette pour se connecter à la formation
- Travailler en entreprise agroalimentaire

### Tarifs :

Adhérent 2020 :  
450 € HT/stagiaire (540 € TTC)

Non Adhérent 2020 :  
650 € HT/stagiaire (780 € TTC)

Repas et documentation compris.  
(Prise en charge partielle ou totale possible : renseignez-vous auprès de votre OPCO)

### Organisme de Formation



N° organisme de formation :  
93840083884



N° Datadock 0001409

### Contact:

Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)

### Inscription en ligne :

[\(Cliquez ici\)](#)

[laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)  
04 90 31 55 08

Mise à jour le 04/05/2020



# QUALITÉ DES PRODUITS



## BULLETIN D'INSCRIPTION

À retourner par email [laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com) ou inscription en ligne ([Cliquez ici](#))  
ou à l'adresse suivante : Cité de l'Alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11548 - 84140 MONTFAVET

**Adoptez des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication**  
Mardi 7 et vendredi 10 juillet 2020 (les matinées) en distanciel (7h)  
N° organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock : 0001409

Entreprise : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : ..... Tél : .....

Responsable de l'inscription : (Nom - Prénom) : .....

Mail : .....

Tél : ..... Fonction : .....

Inscription des personnes suivantes :

Nom	Prénom	Fonction	Email
1-			
2-			
3-			

Coût de la formation pour l'entreprise :

Adhérent 2020 : 450 € HT/stagiaire (540 € TTC)

Non adhérent 2020 : 650 € HT/stagiaire (780 € TTC)

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

Au besoin, notre référent handicap, Julien Rochat ([j.rochat@ifriapaca.com](mailto:j.rochat@ifriapaca.com)), se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation

Total : ..... € HT ; soit : ..... € TTC

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 29/06/2020, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

Nom, Prénom, Signature de la personne habilitée à engager les inscriptions pour l'entreprise	Cachet
FAIT A	LE



Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet  
Tél : 04 90 31 55 08 • Fax : 04 90 31 55 10  
[www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)

