



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite



### Public visé

Service qualité, production



### Prérequis

Travailler en entreprise agroalimentaire



### Intervenante



Sylvie PERRET - CRITT -  
Experte Sécurité des aliments



### Vos contacts

#### Pédagogiques



Catherine LEVESQUE  
[catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



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

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884  
N° Datadock 0001409

## Adoptez des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication Mise en place des mesures de maîtrise adaptées à votre activité Mardi 22 juin 2021 (matin 3h30) - Avignon



### 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

#### 9h00 à 12h30

#### Accueil des participants

- Présentation du formateur et des participants

#### 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

#### Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Les différents dangers rencontrés en agroalimentaire
  - Microbiologie
  - Physique
  - Chimique
  - Allergène
- Quelles sont les conséquences de mauvaises pratiques ?

#### Les moyens de maîtrise selon les 5M

#### Les opérations de Nettoyage-Désinfection (N&D)

- Les différentes étapes de N&D
- Rappels des bonnes pratiques et règles de sécurité lors des opérations de N&D

#### Conclusion de la formation



## Adoptez des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication Mise en place des mesures de maîtrise adaptées à votre activité Mardi 22 juin 2021 (matin 3h30) - Avignon



### Votre contact Administratif



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

### € Tarifs

**Adhérent 2021 :**  
275€ HT/stagiaire (330€ TTC)

**Non adhérent 2021 :**  
375€ HT/stagiaire (450€ TTC)

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

Repas et documentation compris  
(Prise en charge possible par  
votre OPCO)

# Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 02/04/2021



### Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Présentation théorique
- Études de cas pratiques et exercices en groupes
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)) au 04 90 31 55 08.



### Inscription en ligne : cliquez ici

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat. Inscription obligatoire sur le site Ocapiat : [Cliquez ici](#)

### Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).  
Pour toute inscription annulée après le 11/06/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

**Cette formation peut également être organisée en intra-entreprise : 100% des coûts pédagogiques pris en charge par l'offre régionale OCAPIAT pour les entreprises de -50 salariés cotisant à OCAPIAT. (Sous conditions d'un nombre minimum de stagiaires)**

