



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



Sylvie PERRET
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 pratiques d'hygiène adaptées à votre entreprise Mardi 10 mai 2022 (matin 3h30) - Aix-en-Provence



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 pratiques d'hygiène adaptées à votre entreprise Mardi 10 mai 2022 (matin 3h30) - Aix-en-Provence



Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2022 :
275€ HT/stagiaire (330€ TTC)

Non adhérent 2022 :
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)

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 21/02/2022



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Présentation théorique
- 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) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : [cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).
Pour toute inscription annulée après le 29/04/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.