

ADOPTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION

Mettez en place des pratiques d'hygiène adaptées à votre entreprise
20 juin 2023 (Aix-en-Provence) - 3,5 h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé :
Service Qualité,
Production

Prérequis :
Travailler en
entreprise
agroalimentaire

Intervenant(e)



Sylvie PERRET -
CRITT-
Experte en sécurité
des aliments

Contact(s) Pédagogique(s)



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)



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- 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
 - ✓ Microbiologique
 - ✓ Physique
 - ✓ Chimique
 - ✓ Allergènes
- Quelles sont les conséquences de mauvaises pratiques ?

• Les moyens de maîtrise selon les 5M

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

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

• Conclusion de la formation



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires

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@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.

ADOPTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION

Mettez en place des pratiques d'hygiène adaptées à votre entreprise
20 juin 2023 (Aix-en-Provence) - 3,5 h

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@
foodinpaca.com



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Documentation comprise - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2023 : 300€ HT/stagiaire (360€ TTC)

Non adhérent 2023 : 400€ HT/stagiaire (480€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 06/06/2023, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire SUD.



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de
formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat
Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le
28/02/2023