



Programme

Jour 1 🕒

- **Cadre réglementaire relatif aux bonnes pratiques d'hygiène**
 - Exigences réglementaires et normatives, responsabilités des Industries Agroalimentaires, attentes des clients : contrats, cahiers des charges, codex alimentarius et référentiels : ISO 22000, FSSC 22000, ISO TS 22 002 -1, IFS, BRC,...
- **Denrées alimentaires et dangers associés :**
 - Nature des denrées alimentaires
 - Dangers associés, conséquences et causes
 - Moyens fondamentaux de Maîtrise de la Qualité
- **Pause déjeuner**
- **Dangers alimentaires, origines et conséquences**
 - Dangers microbiologiques, prévention des TIAC
 - Dangers chimiques
 - Dangers allergènes
 - Dangers physiques
- **Bonnes Pratiques d'Hygiène basées sur les "5M".**
 - Matières premières
 - Main d'œuvre / Personnel
 - Matériel / Maintenance
 - Milieu / Locaux
 - Méthodes / Instructions de travail

Jour 2 🕒

- **Restitution du jour 1**
- **Nettoyage et désinfection**
 - Opérations de nettoyage et désinfection : rôles
 - Efficacité de l'opération
 - Types de produits
 - Plans de nettoyage/ désinfections
- **Traçabilité alimentaire, retrait /rappel et gestion de crise**
 - Historique, Réglementation, Enjeux et les Objectifs de la traçabilité
 - Moyens
 - Gestion de Crise
- **Pause déjeuner**
- **Réalisation d'un PMS et affichage en entreprise**
 - Présentation de PMS opérationnels
 - Les documents relatifs aux PRP
 - Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes
- **Préparation d'un guide bonnes pratiques d'hygiène**
- **QCM et questionnement oral ;**
 - Tour de table des participants ;
 - Clôture de formation : Préconisation des démarches à réaliser ou axes d'amélioration.
- **Remise des certificats**

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire en IAA.
- Appréhender, identifier les risques et les dangers en termes d'hygiène alimentaire et les mesures préventives à mettre en place.
- S'approprier la réglementation en hygiène alimentaire selon les méthodes des 5M et HACCP
- Adapter les comportements et les méthodes de travail pour limiter le risque sanitaire

