



Organisme de formation référencé Datadock

Suivi hygiène / sécurité des aliments

Objectifs de la formation :

Construction d'une grille d'audit appropriée au suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire de la structure.

Réalisation d'un audit de suivi sur le site à partir de cet outil :

- Examen des Bonnes Pratiques d'Hygiène (hygiène du personnel, état de propreté des locaux et matériels, respect des modes opératoires et des protocoles de nettoyage, respect des mesures préventives et procédure...).
- Mesures de maîtrise HACCP (Points déterminants CCP et PRPO, enregistrements).
- Procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes (contrôles à réception et enregistrements, traçabilité des matières premières, identification et étiquetage des produits en cours de fabrication et des produits finis, vérification des durées de vie des préparation...).

Rédaction du rapport d'audit.

Déclinaison concrète des actions de correction et d'amélioration à engager en fonction des écarts relevés, sensibilisation aux risques liés au non-respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.

Pré-requis :

Tout public

Moyens et méthodes pédagogiques :

Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.

En amont de la formation : Si besoin, nous auditons les stagiaires afin de constituer des groupes homogènes. Dans le cadre de session intra entreprise, les formateurs adaptent les programmes et animent des formations spécifiques sur site afin de répondre à vos besoins spécifiques. Pour un bon suivi du stage, le stagiaire dispose d'un ou plusieurs supports de cours.

Après le stage : Le stagiaire dispose d'une évaluation globale du stage. Les formateurs partagent leurs expériences dans un but d'amélioration continue.

Modalités d'évaluation :

Evaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

Moyens techniques :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

Public :

.

Durée :	Référence :	Type de formation :
1 jour	SEC-SUI-0846	Formation qualifiante

Programme de la formation

1. Déclinaison du plan de maîtrise sanitaire de la structure

- 1 - Les Bonnes Pratiques en Hygiène
- 2 - Les mesures HACCP
- 3 - Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes

2. Réalisation d'un audit interne sur le site

- 1 - Maîtrise sanitaire des denrées alimentaires (matières premières, produits en cours, produits finis)
- 2 - Maîtrise sanitaire des opérations (de la réception des matières premières à l'expédition)
- 3 - Maîtrise sanitaire de l'environnement de travail
- 4 - Bonnes Pratiques d'hygiène du personnel

3. Rédaction du rapport d'audit

- 1 - Formulation des constats
- 2 - Points forts et points sensibles

4. Restitution des résultats de suivi et actions d'amélioration

- 1 - Commentaire des écarts relevés par rapport aux exigences réglementaires et objectifs fixés
- 2 - Mise en place des actions de correction et d'amélioration nécessaires
- 3 - Rappel des consignes et règles de sécurité sanitaire des aliments