Suivi hygiène / sécurité des aliments

Format :
Présentiel et/ou Distanciel

Durée :
1 jour / 7 h

Référence :
SEC-SUI-0846

Public :
.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
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

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques.
Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :

Questionnaire d'auto-positionnement:
Un questionnaire d'auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin de l'adapter aux besoins et attentes des participants.

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

- Exercices, tests d'évaluations (QUIZZ ou QCM ...).

Moyens techniques mobilisés :

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

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. Déclinaison du plan de maîtrise sanitaire de la structure

Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Les mesures HACCP

Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes

2. Réalisation d'un audit interne sur le site

Maîtrise sanitaire des denrées alimentaires (matières premières, produits en cours, produits finis)

Maîtrise sanitaire des opérations (de la réception des matières premières à l'expédition)

Maîtrise sanitaire de l'environnement de travail

Bonnes Pratiques d'hygiène du personnel

3. Rédaction du rapport d'audit

Formulation des constats

Points forts et points sensibles

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

Commentaire des écarts relevés par rapport aux exigences réglementaires et objectifs fixés

Mise en place des actions de correction et d'amélioration nécessaires

Rappel des consignes et règles de sécurité sanitaire des aliments

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 28/08/2023