HYGIÈNE et QUALITÉ en INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Code : F-HQ-IAA

Public

Tout salarié d'une entreprise agroalimentaire

Prérequis

Aucun

Effectifs

De 4 à 10 personnes

Durée

14 heures (2 jours)

Méthodes pédagogiques

Alternance entre formation théorique, apprentissage et exercices d'application.

Les exercices d'application concernant l'analyse des risques en matière d'hygiène alimentaire se feront sur les situations réelles de travail de l'entreprise ou de l'établissement. L'objectif est d'être au plus près de la réalité et du contexte de l'entreprise ou de l'établissement.

Méthodes d'évaluation

Évaluation formative : seuls les candidats ayant suivi la totalité de la formation et reconnus aptes à mettre en œuvre l'ensemble des compétences attendues pourront prétendre à l'obtention d'une attestation de formation.

Les formateurs de SOLIMAGO Conseil et Formation possèdent les qualifications requises pour dispenser cette formation

L'accueil Qualité en Industrie Agroalimentaire est un préalable obligatoire à toute nouvelle embauche (Intérimaire, saisonnier, nouvel arrivant …). Elle permet d'acquérir les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène en IAA pour garantir la sécurité alimentaire vis-à-vis des dangers biologiques, physiques, chimiques et allergènes

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la sécurité alimentaire, définir la qualité en IAA et expliquer les conséquences de la non-qualité
- Analyser les risques et mettre en œuvre les bonnes pratiques de l'hygiène et de nettoyage/désinfection à son poste de travail
- Comprendre les enjeux de la traçabilité et ses implications au poste de travail, ainsi que l'écoute et le suivi client

Contenu

Sécurité alimentaire

1. Les principes de la règlementation en sécurité alimentaire (paquet hygiène, plan de maitrise sanitaire)
2. Comprendre les conséquences économiques d'une contamination microbiologique des produits alimentaires
3. Identifier les signes liés à une carence hygiénique

Hygiène et nettoyage

1. Les moyens de prévention, le lavage des mains
2. Les bonnes pratiques d'hygiène à son poste de travail et leur application
3. Le plan de nettoyage et désinfection et sa justification à son poste de travail

Le système d'assurance qualité

1. Définitions qualité, non-qualité, assurance qaulité, vocabulaire associé
2. Les principes de l'HACCP, les CCP sur site

La traçabilité

1. Définition, enjeux, les éléments de la traçabilité
2. Les procédures de rappel/retrait
3. Le suivi des réclamations, écoute client

3 chemin de Pandellé, 64450 THEZE
SARL SOLIMAGO
Conseil et Formation QHSE

06 63 03 46 66
SIRET : 898 303 821 00018
Code NAF : 7022Z

contact@solimago.fr
N° de déclaration d'activité : 75640499764
N° RCS FILIA-MAIF 7284318N