



FORMATION EN PRÉSENTIEL

PERFECTIONNER LA MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Dernière mise à jour le 30/03/2022.

OBJECTIF

Permettre aux employés de se perfectionner face à la réglementation quant à la manipulation des denrées alimentaires.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Savoir utiliser les connaissances en hygiène et sécurité des aliments pour identifier et analyser les mauvaises pratiques
- Connaître la notion d'actions correctives et être capable de les mettre en œuvre
- Approfondir les bonnes pratiques d'hygiène

PUBLIC CONCERNÉ

Employés de magasins Bio

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les délais d'accès merci de nous contacter.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

La formation est animée dans vos locaux par des experts en hygiène alimentaire.

Tarif

400 € HT
par participant

Réf.

PMSA

Contact

0677387910
frederic@synadisbioformation.com
www.synadisbioformation.com

PRÉ-REQUIS

- Avoir suivi la formation "Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène"

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, les possibilités d'adaptation aux formations sont étudiées suite à un entretien avec le formateur, en lien avec le référent handicap.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Activités pratiques complétées par des exposés théoriques.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

4 mini > 10 maxi



Durée

7 heures / 1 jour(s)

! Cette formation est également disponible en e-learning



PROGRAMME

- Accueil des apprenants
- Présentation du formateur et des apprenants
- Présentation de la formation, des objectifs et des compétences

Nettoyage et désinfection

- Conformité des Plans de Nettoyage et de Désinfection (PND) et de leur mise en œuvre
- Mise en place des actions correctives adaptées

Hygiène du personnel

- Gestion des vestiaires
- Tenues
- Equipement des lave-mains et gestion des blessures
- Mise en place des actions correctives adaptées

Maîtrise de la chaîne de froid

- Comment réaliser un contrôle température
- Mise en place des actions correctives adaptées

Limiter les contaminations croisées

- Déconditionnement
- Sectorisation des produits de nature différente
- Identification des éléments contaminants
- Maîtrise des allergènes

Règles de balisage et d'étiquetage

- Exigences réglementaires
- Méthodes d'autocontrôle

Traçabilité et comptabilité matière

- Méthodes et outils
- Gestion des non-conformités, des alertes et des retraits de produits non-conformes

INTERVENANT(S)

Phytocontrol

ÉVALUATION

Evaluation de la formation sous forme de questions orales ou écrites (QCM) et de mise en situation au cours de la formation

ATTRIBUTION FINALE

Attestation de fin de formation
Mise à disposition en ligne de documents supports