

Bonnes pratiques d'hygiène

Objectifs pédagogiques		Public et prérequis
<p>Rappeler les enjeux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, Améliorer la prise de conscience par des exemples concrets vus dans les ateliers (photos), Conforter l'acquis des sessions de formations internes précédentes, Assurer la mise en pratique dans les ateliers des règles définies, Sensibiliser les opérateurs et les intérimaires à la détection de comportements anormaux et à alerter les responsables.</p>		<p>Public : Opérateurs de production et personnel intérimaire</p> <p>Prérequis : Aucun pré-requis exigé</p>
		Intervenant
		Ingénieur expert du CTCPA
Programme		
<p>A. PREMIERE PARTIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quelle est la perception de l'hygiène par les participants ? • Quels sont les enjeux de l'hygiène ? • Une présentation des dangers à éviter (physiques, microbiologiques, chimiques et allergènes) : focus sur le danger corps étrangers ; • Les mesures de maîtrise dans l'entreprise : les CCP : focus sur les mesures de maîtrise vis-à-vis du danger corps étrangers ; • Les bonnes pratiques d'hygiène de l'entreprise et les bonnes pratiques de maintenance. <p>B. SECONDE PARTIE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyse des photos prises lors de la préparation : ce qui va, ce qui ne va pas, pourquoi. Le formateur anime, oriente l'analyse et valide enfin les conclusions. 	<p>C. TROISIEME PARTIE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Point sur la mise en place de la Food Defense dans l'entreprise : • Principaux éléments d'alerte • A qui doit-on communiquer ces éléments dans l'entreprise ? <p>D. QUATRIEME PARTIE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En fin de formation, un quizz sera distribué aux stagiaires afin d'évaluer leurs connaissances et ce qu'ils ont retenu de la formation. 	
Méthode		Déroulement
<p>Pédagogie active et participative. Echanges d'expériences et discussions. Exposés, diaporamas Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires Remise de documentation et supports de formation Délivrance d'une attestation de formation</p>		<p>1 jour / 7 heures</p> <p>Dates et lieux :</p> <p>Nous consulter</p>

N° délivrance existence : 1175 27 67 175

Contact : Sandra PAVAGEAU

Tél : 02 40 16 11 84

E-mail : contact.formation@ctcpa.org