



PI05-002

# Être garant de la sécurité alimentaire en entreprise

## Les fondamentaux

*Ce module est destiné à apporter les connaissances de base et la compréhension des principes fondamentaux régissant les règles d'hygiène et de sécurité des aliments, en particulier au sein des industries agroalimentaires.*

**Durée : 1 jour – 7 heures**

**Objectifs** – A l'issue de cette formation, l'apprenant sera capable de :

- Identifier la place et le rôle des salariés (permanents ou intérimaires) dans l'obligation fondamentale qu'ont les industries agroalimentaires de protéger la sécurité de leurs consommateurs avec obligation de résultat,
- Expliquer ce qu'est la qualité, sa finalité et la façon dont elle contribue à la sécurité du consommateur,
- Définir les 5 grandes familles de dangers contre lesquels il faut lutter en permanence : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes, défaut de traçabilité et d'information
- Expliquer les principes fondamentaux qui expliquent les incidents sanitaires, ce qui permet ou limite la survenue de ces incidents.
- Définir les moyens mis/à mettre en place dans l'entreprise pour lutter contre ces dangers,
- Expliquer leur environnement en matière de méthode HACCP (maîtrise des CCP) et de référentiels les plus courants (BRC, IFS, ISO 22000),
- Endosser le rôle d'acteur de l'industrie agroalimentaire, et pas seulement de consommateur.

**Public visé :**

- Tout public destiné à travailler, ou travaillant déjà dans le secteur agroalimentaire : opérateur de production, technicien de maintenance, responsable de ligne, chef d'équipe production et nettoyage.

**Prérequis :**

- Aucun, si ce n'est savoir lire ou écrire.

**Modalités pédagogiques :**

- Exposés participatifs,
- Jeux,
- Exercices pratiques

**Modalités d'évaluation :**

- QCM

### **Du consommateur vers l'acteur**

- L'obligation de résultat,
- Le rôle du consommateur et du transformateur,
- Les crises sanitaires,
- La qualité.

### **Les dangers qui menacent le consommateur**

- Les 5 familles de dangers
- Les paramètres favorables à leur survenue

### **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène**

- Les moyens de prévention/protection
- Les contrôles
- Mise en pratique : analyse de situations (photos)

### **Donner confiance avec l'HACCP et autres référentiels**

- L'HACCP et les CCP
- Les référentiels alimentaires

N.B. : Toute personne reconnue en situation de handicap et souhaitant accéder à notre parcours est invitée à nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité de son projet de développement des compétences