



PI05-507

Être garant de la Sécurité Alimentaire dans l'Entreprise SAE

Pour l'ensemble du secteur de l'Agro-Alimentaire, la sécurité des aliments est une priorité et nécessite la maîtrise des contaminations biologiques, chimiques et physiques. Cette formation permet de devenir un acteur conscient, proactif et vigilant en matière de sécurité alimentaire.

Durée : 2 jours – 14 heures

Objectifs :

- Expliquer l'obligation de résultat.
- Lister les familles de dangers et leurs impacts sanitaires et économiques.
- Décrire les moyens à mettre en œuvre pour lutter contre ces dangers.
- Identifier la méthode HACCP et les référentiels courants (BRC, IFS, ISO22000...).

Public visé :

Toute personne destinée à travailler dans le secteur agroalimentaire : opérateur de production, technicien de maintenance, responsable de ligne, chef d'équipe production et nettoyage

Prérequis :

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

Modalités pédagogiques :

- Supports Vidéos
- Jeux de plateaux
- Quiz
- Chasse aux erreurs
- QCM Evaluation fin de formation

De la qualité à l'obligation de résultat

- Comprendre et s'approprier :
 - La Qualité,
 - L'obligation de résultat,
 - Des cas de crises sanitaires.

Les Dangers qui menacent le consommateur

- Identifier les 5 types de dangers à prendre en compte dans les IAA
- Connaître et être capable de différencier ces 5 types de dangers :
 - Microbiologiques,
 - Physiques,
 - Chimiques,
 - Allergènes,
 - Liés au facteur humain.

Comprendre et combattre les conditions permettant la survenue de ces dangers

- Maîtriser l'impact des paramètres environnementaux contrôlables sur la croissance microbienne (mini-jeux),
- Maîtriser le lavage des mains (test pratique),
- Maîtriser l'ensemble des paramètres permettant de contrôler ou limiter la croissance microbienne,
- Maîtriser les autres facteurs susceptibles de provoquer ou favoriser la survenue d'incidents sanitaires,
- Identifier les grands principes qui permettent de maîtriser ces dangers : le rangement et le nettoyage (5S), la marche en avant, la maîtrise du procédé (5M).

Être acteur de la Sécurité des Aliments

- Appréhender un danger, évaluer le niveau de risque associé et être force de proposition pour le maîtriser,
- S'engager personnellement dans cette maîtrise des dangers,
- L'HACCP, les principaux référentiels de sécurité des aliments,
- La prévention de la malveillance intentionnelle.

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