

PROGRAMME DE FORMATION

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

DUREE : 7,00 h		PUBLIC Personnel de production et de maintenance, Membre de l'équipe HACCP, Responsable et Assistant qualité, Responsable de production, ou toute personne souhaitant mettre à jour ses connaissances de base.
	Présentiel	PRE-REQUIS Aucun

Formation ludique et interactive pour gagner en efficacité

OBJECTIFS DE FORMATION

Être en capacité de comprendre et mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène, élément clef pour tout atelier, site de production ou établissement de restauration collective et commerciale.

DESCRIPTION & CONTENU

- Pourquoi l'hygiène ? Contexte actuel et exigences réglementaires en matière de sécurité sanitaire et alimentaire : le Paquet Hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Présentation des bonnes pratiques de fabrication (BPF) suivant les étapes de transformation des produits alimentaires.
- L'analyse des 4 dangers en agro-alimentaire, les BPH et BPF associées
- Les facteurs de développement des micro-organismes. Comment les maîtriser ?
- Présentation des bonnes pratiques de nettoyage.
- Les moyens de prévention et de maîtrise dans l'entreprise en s'appuyant sur la méthode des 5M

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cette formation se veut très interactive, notamment autour de jeux ludiques, afin que les stagiaires acquièrent une réelle sensibilité à l'hygiène et mettent immédiatement en œuvre les bonnes pratiques dans leur usine.

Réalisation de tests de vérification de l'efficacité du lavage des mains, quizz, jeux ...

Mise en situation sur la base de photos / étude de cas

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

- Evaluation au fil de la formation à travers des questions-réponses
- Questionnaire de fin de session afin d'évaluer les acquis
- Certificat de réalisation remis à chaque stagiaire précisant les acquis de la formation

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr