



Pour qui ?

Personnel de production,
encadrant.



Evaluation

QCM en fin de formation



Le formateur

Formateur Paideia,
spécialiste de
l'agro-alimentaire.



Organisation

Intra ou Inter Entreprise
En présentiel
Audit préalable conseillé
Délai d'accès 7 jours



1 jour

7 h théorique

Préférentiellement adossé à
un audit d'évaluation

Pédagogie :
Rétroprojection,
mise en situation
échanges d'expériences.
+ Support pédagogique
remis aux stagiaires.

Tarif :

Intra : 900€
Inter : 190€ / personne
Nbre max : 14 personnes

Contact

Paideia,
1 Place du Griffoul,
81230 Lacaune

Tel. 09 85 15 58 02
Fax. 05 57 82 22 42
accueil@paideia.fr

Formation aux bonnes pratiques d'hygiène

Comprendre comment limiter les contaminations

Formation

Objectifs

Faire évoluer les
mentalités quant au
respect des bonnes
pratiques d'hygiène et
de fabrication.

Connaitre et maîtriser
les différents dangers
liés à la sécurité
alimentaire en IAA

Analyser et corriger
ses méthodes de travail
en termes d'hygiène et
de sécurité alimentaire.

Bénéfice attendu

- > Faire prendre conscience aux personnes sur le terrain de leur importance vis-à-vis des risques sur la chaîne alimentaire.
- > Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en production au quotidien.
- > Valoriser la connaissance de votre personnel.

Programme

- Module 1 Introduction**
Contexte réglementaire et actualités médiatiques
But de l'assurance qualité
- Module 2 Le plan de maîtrise sanitaire**
Les différents concepts relatifs à l'hygiène
Composition du plan de maîtrise sanitaire
- Module 3 Les dangers biologiques en agroalimentaire**
Les différents dangers
But de la sécurité sanitaire
Prévention : les 5M
- Module 4 Maîtrise du danger biologique**
Condition de développement des micro-organismes
La multiplication bactérienne
Action de : la température, l'activité en eau et la privation d'oxygène
- Module 5 Toxi-infection alimentaire**
Principaux germes pathogènes et leur mode d'action
Les TIAC en France
- Module 6 Les bonnes pratiques d'hygiène et leur impact**
Pour le personnel, les circuits...
Plan de nettoyage et de désinfection
- Module 7 Etudes de cas pratiques**
Mise en situation : recherche des causes de dysfonctionnement et mesure préventive.

**Nous vous conseillons d'associer à cette formation une demi-journée d'audit terrain pour l'adapter au mieux à vos besoins.*



**Notre
approche
de la
formation**



**Une formation
adaptable
à chaque secteur**



**Une approche
terrain et pratique**



**Des formateurs
expérimentés**



**Des solutions
opérationnelles**

Taux de réussite : 100%

Le dispositif de formation ci-dessus est accessible à des salariés présentant certains handicaps. L'inscription d'un salarié handicapé au dispositif sera alors traitée par PAIDEIA, au cas par cas en relation avec l'entreprise et l'OPCO.

EURL au capital de 5 000 EUR. Siret 819 463 738 00016, APE 7022Z, Organisme de formation n° 76 81 0131681.
QUALIOPI N° 2200143.1 Siège social : Château de Calmels - Côte de Calmels - 81 230 Lacaune.