



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
Délais d'accès : 7 jours



0.5 jour

3 h30 théorique

**Complété par
l'application pratique.**

Pédagogie :

Exposés, rétroprojection,
mise en situation,
échanges d'expériences.
Support pédagogique
remis aux stagiaires.

Tarif :

Intra : 530 €
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

Assurer la sécurité sanitaire des produits

Formation

➔ Objectifs

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

Connaître 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 plan HACCP.

➔ 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

I Module 1 Introduction

Actualités médiatiques sur les derniers retraits/rappels
Retour d'expérience et parallèle avec les risques dans l'entreprise
Dernières évolutions réglementaires

I Module 2 Exercices pratiques

Chercher le risque dans une situation professionnelle
Trouver ensemble des actions correctives à apporter
Retranscription du risque pour l'entreprise

I Module 3 QCM

Jeux de questions /réponse
Trouver des réponses à des questions liées à la sécurité alimentaire

I Détails Thèmes abordés

Contamination Listéria
Toxi-infections alimentaires
Dangers microbiologiques
Tenue, contaminations croisées
Bonnes pratiques d'hygiène
Nettoyage/désinfection
Maîtrise des DLC/DDM
Process de fabrication
Corps étrangers/allergènes



**Notre
approche
de la
formation**



**Une formation
adaptable
à chaque secteur**



**Des formateurs
expérimentés**



**Une approche
terrain et pratique**



**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 traité 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 - 81230 Lacaune