

Optimiser la maîtrise de la sécurité sanitaire en industrie agroalimentaire

Formation



Pour qui ?

Personnel de production, encadrant.



Prérequis

Connaissances minimales en Sécurité alimentaire (formation hygiène et qualité)



Le formateur

Formateur Paideia, spécialiste de l'agro-alimentaire.



Organisation

Intra ou Inter Entreprise.



4 jours

28 h théorique

Complétée par l'application pratique.

Pédagogie :

Exposés, rétroprojection, mise en situation, échanges d'expériences.

Support pédagogique remis aux stagiaires.

Tarif :

Intra : 1800€

Inter : 350 / personne

Contact

Paideia,

1 Place du Griffoul,
81230 Lacaune

Tel. 09 85 15 58 02

Fax. 05 57 82 22 42

accueil@paideia.fr

Objectifs

Situer les facteurs d'amélioration

de la maîtrise de la sécurité sanitaire de l'entreprise

Maître à jour ses connaissances

sur les dangers présents en agroalimentaire

Améliorer ses outils de la qualité

et appréhender l'approche processus

Bénéfice attendu

> Être conscient des nouveaux dangers dans la chaîne alimentaire

> Augmenter le niveau de compétence des acteurs

> Valoriser la connaissance de votre personnel.

> Améliorer les indicateurs de qualité

Programme

I Module 1 Introduction

Contexte réglementaire et actualités médiatiques

L'approche processus

Comparatif IFS/BRC/ISO 22 000

I Module 2 Les dangers biologiques

Bactéries pathogènes et bactéries d'altération

Virus

Champignons microscopiques

Parasites

I Module 3 Les dangers chimiques

Produits de nettoyage et allergènes

Dangers spécifiques : histamines, PCB...

I Module 4 L'HACCP en détail

Ce qu'en dit le codex Alimentarius et les autres

PrP, PrPo, CCP et l'avis de chacun

Le système de surveillance

I Module 5 Le processus support

Gestion des achats

Maintenance

Main d'œuvre

Nuisibles/Nettoyage et désinfection

I Module 6 Conception produit

Planification de la conception

Barèmes thermiques

Validation DLC



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 Calmes - Côte de Calmes - 81 230 Lacaune