

# Formation Sécurité des aliments

## DUREE

de 1h30 à 4 heures

## PUBLIC

Ensemble des  
collaborateurs

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Partage et échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant.
- Utilisation de jeu pédagogique pour animer : jeu de l'oie, jeu de carte, valisette, ...
- Commentaire de film de mise en situation.

## MODALITE D'EVALUATION

QCM

## PREREQUIS

Aucun prérequis

*Si l'un des participants présentait un handicap (mobilité, surdité, dys, ...) merci de nous en informer afin que nous puissions adapter l'organisation, les outils et la pédagogie de la formation.*

## Formation Sécurité des aliments : quels sont les objectifs ?

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de comprendre et appliquer :

- les bonnes pratiques d'hygiène,
- les CCP et PrPO/CP

## Formation Sécurité des aliments : le programme

A travers un jeu pédagogique que nous adapterons à votre entreprise, nous étudierons de manière interactive les notions suivantes :

### 1. Les 3 types de dangers :

- Danger microbiologique
- Danger Physique : Corps étrangers
- Danger Chimique : Produit chimique et Allergène

### 2. Des notions fondamentales :

- Les facteurs de développement et de maîtrise des microbes
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Définition de l'HACCP
- Vos CCP et CP / PrPo
- Le devoir d'alerte
- La malveillance
- La fraude alimentaire
- La Food Safety Culture – Culture sécurité des aliments
- Vos référentiels et certifications : IFS, BRC ; FSSC, ISO, ...

## VOTRE CONTACT

### Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité  
des aliments et des personnes



## MISE A JOUR

Fév. 2024