

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