

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EEACTG

Votre établissement en activité

Contexte : Cette formation vous permettra d'analyser vos pratiques sur le terrain et de mettre en place un plan d'amélioration



Les objectifs

Objectif principal :

Analyser vos pratiques sur le terrain et mettre en place un plan d'amélioration

Objectifs opérationnels :

- Valider les acquis essentiels en hygiène et sécurité des aliments
- Savoir utiliser ses connaissances en hygiène des aliments pour identifier les mauvaises pratiques et les analyser
- Connaître les notions d'actions correctives et être capable de les mettre en œuvre à partir de cas concrets issus de l'audit effectué par les stagiaires



Pour qui ?

Public :

- Chef de rayon
- Personnel des produits frais

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Introduction : Rappels des notions abordées lors des formations précédentes et formation à la technique d'audit :
 - Le nettoyage désinfection un outil de maîtrise des contaminations
 - L'hygiène du personnel : l'homme vecteur de microbes
 - L'hygiène des manipulations
 - La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - La durée de vie microbiologique d'un produit
 - La réception et le stockage : les règles essentielles à mettre en œuvre
 - La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?
- Audit de votre unité de production
 - Comment réaliser un audit (qualités d'un auditeur, la méthode, les 5 M, les outils) ?
 - Application en magasin
- Bilan de l'audit d'hygiène réalisé par les stagiaires
 - Analyser vos pratiques sur le terrain - analyses des différences en le PMS et la réalité
 - Apprendre à construire, mettre en place et vérifier l'efficacité d'un plan d'amélioration : mesure des Impact PMS/Impact process



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Reportage numérique (effectué par le formateur)
- Plan d'actions rédigé par chaque « équipe d'auditeurs stagiaires »

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique de mise en application des connaissances apprises lors des formations précédentes, réalisée en partie sur le terrain
- Option photo/vidéo possible



EEACTG

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

