

Distribution

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ELOGI

Hygiène des denrées et réglementation en logistique

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments. Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOG](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène en logistique

Objectifs opérationnels :

Connaitre les exigences de la réglementation
Mettre en application ses connaissances en hygiène des aliments au poste de travail
Savoir réagir en cas de non-conformités



Pour qui ?

Public :

Tout personnel travaillant en entrepôt, dans la logistique.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

La réglementation en vigueur et les responsabilités

- Réglementation de votre secteur :
- Incidences sur votre quotidien
- Responsabilités des acteurs de la chaîne alimentaire
- Les accidents sanitaires : Quelques exemples de risques récents de crises alimentaires, les TIAC

Les bonnes pratiques en logistique

Nettoyage et la désinfection

- Rôle du nettoyage désinfection en sécurité alimentaire
- Savoir lire un plan de nettoyage
- Respecter les conditions d'utilisation du produit
- Le TACT
- Les autocontrôles (rôle et remplissage du document)
- Les nuisibles

Hygiène du personnel

- Gestion et conformité des tenues de travail
- Le nettoyage désinfection des mains
- Les blessures

Respect des manipulations sur le terrain de la réception à l'expédition

- Respect des produits alimentaires : la manipulation, intégrité de l'emballage, étiquetage
- La manipulation des cartons / des matériels sales / poubelles
- Le stockage : le rangement de la chambre froide, la rotation des produits, les vecteurs de contamination en chambre froide
- Respect des protocoles :

- montage d'une palette :manuel et automatisé

- rangement d'un camion

- Comment réagir en cas de non-conformité : incidents, casses...

- Les auto-contrôles et contrôles essentiels de la réception à l'expédition

- La traçabilité

Chaîne du froid

- Qu'est-ce que la chaîne du froid pour le site ?
- La notion de respect des températures
- Les durée de vie des produits : DLC, DDM
- Comment faire un contrôle de température ?
- Les actions correctives à mettre en oeuvre en cas de dérive
- Le développement des microbes dans un produit, l'importance de la maîtrise du froid



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

Présentations interactives illustrées de photos et d'exemples par des spécialistes de « terrain »

Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles

Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOG)



ELOGI

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/>