

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EMASEC1

Maîtriser la sécurité des aliments dans son rayon

Perfectionnement

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation régulière du personnel à l'hygiène des aliments et la bonne application de votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Cette formation vous permettra d'appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène propres aux rayons de votre établissement (rayons à définir).

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 propres à son rayon

Objectifs opérationnels :

- Savoir identifier et analyser les pratiques de son rayon pour les mettre en adéquation avec les exigences de la réglementation et de votre enseigne
- Être conscient de sa responsabilité en tant qu'acteur dans la chaîne alimentaire
- Savoir mettre en place un plan d'action efficace
- Savoir mettre en application les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les auto-contrôles associés



Pour qui ?

Public :

- Chef de rayon
- Responsable qualité
- Employé de rayon traditionnel, boucherie, traiteur, poissonnerie, boulangerie, pâtisserie, fromage, frais et libres-services

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Le nettoyage/désinfection un outil de maîtrise des contaminations
- De la construction d'un PND à sa mise en œuvre
- L'hygiène du personnel :
 - L'homme vecteur de microbes
 - La tenue et le lavage des mains
- L'hygiène des manipulations
- L'acquisition des réflexes d'hygiène pour limiter les contaminations croisées aux étapes suivantes
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Les températures réglementaires et comment les maîtriser
- La durée de vie microbiologique d'une denrée alimentaire
- Les durées de fabrication et durabilité des denrées alimentaires après entames
- La réception et le stockage
- Les règles essentielles à mettre en œuvre
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : l'outil indispensable
- Les éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire
- La traçabilité : Pourquoi et comment tracer les denrées alimentaires ?
- La gestion des non conformités et des rappels/retraits



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées 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 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 : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités des rayons tant sur le point réglementaire (étiquetage...) que terrain
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOG)



EMASEC1

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/>