

Distribution

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EBPHG

Bonnes pratiques d'hygiène en GMS

Initiation

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 propres à son activité

Objectifs opérationnels :

- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments
- Savoir mettre en application sur son rayon les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les auto-contrôles associés



Pour qui ?

Public :

- Chef de rayon
- Employé de rayon traditionnel ou libre-service
- Salarié de l'entreprise de transport, entreposage et plate-forme de distribution

Prérequis :

Aucun prérequis



Contenu :

- Le consommateur et la sécurité des aliments
 - Rappels sur les dangers en sécurité alimentaire : dangers microbiologiques, chimiques, allergènes, corps étrangers
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - La contamination croisée
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des manipulations
 - L'hygiène des locaux : nettoyage désinfection
 - La durée de vie des produits de la réception à la vente
 - DLC et DDM : quelle différence ?
 - La validité d'une DLC après ouverture de l'emballage ou fabrication sur site
- Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments
 - La réglementation de votre activité : les points essentiels
 - Les outils et auto-contrôles à mettre en place de la réception à la distribution
 - Les actions correctives en cas de non-conformité
 - Les outils de contrôles externes : audits et analyses
 - Savoir exploiter les résultats
- La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?
 - Définition et étapes essentielles
 - Savoir auditer son système de traçabilité
 - Rôle de la traçabilité dans le traitement des alertes et retraits



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 : 1 jour (7h)

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
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOG)



EBPHG

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/>