

Distribution

Management de la sécurité des aliments



ECROISG

Contaminations croisées en GMS

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène » imposent à tout exploitant du secteur le maintien des compétences de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation vous permettra de maîtriser vos productions en :

- Appréhendant les risques de contaminations croisées propres à votre activité
- Adaptant vos circuits et vos flux
- Intégrant ces notions dans votre PMS



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les risques de contaminations croisées propres à son activité, pour tous les dangers identifiés : bactériologiques, chimiques, corps étrangers et allergènes.

Objectifs opérationnels :

- Comprendre les mécanismes des accidents sanitaires
- Connaître les germes pathogènes susceptibles de provoquer une intoxication
- Être capable d'identifier les sources de contaminations croisées dans son activité
- Savoir adapter les circuits et les bonnes pratiques aux risques identifiés
- Être capable de faire appliquer les mesures de maîtrise des contaminations croisées



Pour qui ?

Public :

Manager (rayon, qualité...)

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Mieux connaître les germes responsables des toxi-infections alimentaires
- Contaminations croisées et Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Sources de contaminations croisées dans son activité
- Étude des circuits matières, personnels...
- Formalisation de la marche en avant dans l'espace ou dans le temps
- Adaptation du PMS et actions d'amélioration
- Communication auprès des équipes



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 : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Animation en situation à partir de cas concrets
- Étude de cas en situation



ECROISG

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/>

