

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EMASEC2

Maîtriser la sécurité des aliments dans son rayon en LS et Drive

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 libre service et drive de votre établissement.

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 libre service et drive

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
- Personnel des activités produits frais libre-service, surgelés, des activités Drive

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Le consommateur et la sécurité des aliments
 - Les principaux germes en causes
 - Responsabilités du magasin et de ses employés
 - Les dangers en sécurité des aliments
 - Les dangers microbiologiques
 - Les dangers chimiques
 - Les corps étrangers
- Le nettoyage désinfection : un outil de maîtrise des contaminations
 - De la création à la mise en œuvre des procédures de nettoyage désinfection
- Les bonnes pratiques d'hygiène et auto-contrôles
 - Les contrôles à réception
 - Le conditionnement et l'aspect des produits
 - L'étiquetage
 - La température
 - La durabilité (DLC et DDM)
 - Les contrôles de températures
 - Les règles de stockage et préparation : chaîne du froid, stockage au sol...
 - Les durées de vie des produits alimentaires
 - Les alertes et 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)



EMASEC2

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/>

