

Hygiène en IAA

L'hygiène en Industrie Agro-Alimentaire (IAA) est un élément clé de la survie d'une entreprise. Tous les acteurs de l'entreprise doivent y être sensibilisés et y contribuer. Ce module de formation permet de comprendre et d'intégrer les principaux concepts de l'hygiène et des méthodologies associées.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Prendre conscience de l'importance stratégique de l'hygiène dans l'entreprise et de l'implication de l'ensemble des salariés
- Comprendre les notions de risque et de danger
- Les Bonnes pratiques d'Hygiène
- Comprendre la méthodologie HACCP et les 5M pour mieux y contribuer

PROGRAMME DE LA FORMATION

Réglementation

- Le codex alimentarius
- Le paquet hygiène



1 jour

Les dangers et les Bonnes pratiques d'Hygiène

- Les dangers à maîtriser : biologique, physique, chimique et allergènes
- Les Bonnes Pratiques de d'Hygiène



De 3 à 10 personnes

Le Plan de Maitrise Sanitaire

- L'analyse des risques : 5M et HACCP
- La traçabilité
- Le retrait-rappel



400 €TTC / participant
Intra : 1500 €TTC

Public visé

Toute personnes travaillant en restauration

Pré-requis

Aucun

Modalités pédagogiques

Exposé théorique
Exercices
Vidéos

Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluation des acquis