

# Hygiène en production d'huile artisanale

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, avec une application directe à la production d'huile végétale.

## 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
- Débuter l'élaboration de son manuel HACCP

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### Réglementation

**Objectif spécifique : connaître le cadre réglementaire et les textes de référence**

- Le codex alimentarius
- Le paquet hygiène
- Le GBPH

### Les dangers et les Bonnes pratiques d'Hygiène

**Objectif spécifique : mettre en pratique les obligations**

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

### Le Plan de Maitrise Sanitaire

**Objectif spécifique : avoir les éléments techniques et méthodologiques pour constituer son PMS**

- Les outils méthodologiques
- La traçabilité
- Le retrait-rappel
- L'analyse de danger : la démarche HACCP et constitution du manuel

# Hygiène en production d'huile artisanale

## Public visé et Pré-requis

Toute personne souhaitant créer une activité de production d'huile végétale artisanale

## Durée

1 journée ou deux 1/2 journées

Cette formation peut être proposée en visio-conférence en deux 1/2 journées

## Coût et Financement

Inter : 400€TTC par participant

Intra : Nous consulter

Financement : personnel, entreprise ou OPCO (VIVEA, ...)

La certification QUALIOPi a été obtenue pour les actions suivantes : formation, Bilans de compétences et Accompagnement à la VAE

## Profil de la formatrice

Marie GAUD – 12 ans d'expérience en centre technique des Huiles Végétales

## Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en pratique

## Modalités d'accès

Tout au long de l'année

Délai de prévenance de 14 jours minimum

## Modalités d'évaluation

Questionnaire de connaissances et de satisfaction

## Documents à consulter

[Conditions Générales de Vente](#)

[Certificat Qualiopi de ProPICE](#)