

MAITRISE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

OBJECTIFS

- Connaître les dernières évolutions réglementaires en lien avec le secteur d'activité
- Mettre à jour son PMS en fonction des nouveautés
- Sélectionner des matières premières et des emballages conformes

PROGRAMME

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

- Le Paquet Hygiène
- La réglementation spécifique au produit fabriqué
- L'IFS v7 : objectifs/ récapitulatif des points clés

ZOOM SUR LES POINTS CLÉS DU PMS :

- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- La traçabilité
- Le contrôle à réception
- La maîtrise des températures
- Le nettoyage et la désinfection
- Hygiène du personnel
- Hygiène des locaux et du matériel
- Le plan HACCP (notions de CCP et PRPO, actions préventives...)
- Les informations pour le consommateur

LES ALLERGENES :

- Contexte réglementaire -
- La preuve de maîtrise des contaminations croisées
- Les seuils de déclenchement des allergies
- Les allergènes non réglementés

LE RISQUE CORPS ETRANGERS

- Les divers corps étrangers pouvant être en lien avec une réclamation client
- Notion de corps étrangers endogènes et exogènes
- Moyens de maîtrise

LES CONTAMINANTS CHIMIQUES

- Les divers résidus pouvant causer une contamination
- Les contaminants chimiques dans les aliments (pesticides, mycotoxines...)
- Le contact alimentaire

Méthodes pédagogiques

- Explications / Échanges
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 3 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis