



Programme de formation

SECURITE ALIMENTAIRE ET BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

OBJECTIF PRINCIPAL

Comprendre et respecter les bonnes pratiques d'hygiène pour assurer la sécurité alimentaire du produit

OBJECTIFS DETAILLES / COMPETENCES VISEES

Les objectifs de cette formation sont de :

- Comprendre les enjeux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Connaître les risques, leur source et le rôle de chacun dans leur maîtrise
- Appréhender les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Savoir mettre en œuvre les règles d'hygiène liées à l'activité agroalimentaire
- Répondre à la législation en vigueur en termes de formation du personnel agroalimentaire
- Savoir signaler une non-conformité et adopter la bonne réaction

PUBLIC ET PRE REQUIS

- La formation ne nécessite aucun prérequis
- La formation est adaptée pour tout collaborateur d'une entreprise agroalimentaire et à tous les niveaux hiérarchiques.
- Nombre de personnes max par groupe : 12 personnes
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Des adaptations concernant les supports et techniques de formation ainsi que les modalités d'évaluation seront réalisées.
- La formation se fait en présentielle.

DUREE DE LA FORMATION

- La formation est de xxx heures réparties en xxx session(s) (*dépend de l'expérience des collaborateurs, de l'avancé de l'entreprise sur les thématiques abordées et de leur niveau de maîtrise*)
- Début de formation : à définir dans la convention de formation
- Jours de formation : à définir dans la convention de formation

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT MIS EN ŒUVRE :

- Tour de table, recueil des besoins des stagiaires
- Evaluation du niveau de connaissances et compétences
- Séances de formation en salle
- Etudes d'exemples concrets dans les locaux
- Mise en situation ludiques

La formation a lieu dans les locaux de l'entreprise qui met à disposition un nombre suffisant de chaises et de tables.

La formation sera assurée par Mélanie DUBREMETZ, Gérante de HORIZON QSE, titulaire d'un DUT Génie Biologique, Industries alimentaires et biologiques et d'un Master QHSE. Elle a également évolué dans les

HORIZON QSE – Société à responsabilité limitée – Capital social 6100,00 euros

12 rue Maximilien de Robespierre 80 450 CAMON - Tél : 06 78 40 95 99 - Email : melanie.dubremetz@horizonqse.fr
N° SIRET : 852 094 382 00011 – Code APE : 7490B

N° IPRP (Intervenant en Prévention des Risques Professionnels) : NPDCP 125-80-2018-5

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 32 80 02016 80 auprès du préfet de région Hauts-de-France.



domaines QHSE en agroalimentaire pendant 9 ans durant laquelle elle réalisait notamment les formations QHSE internes.

CONTENU DE LA FORMATION

1. Contexte de réalisation de la formation
2. L'hygiène et la sécurité ALIMENTAIRE, de quoi parle-t-on ?
3. Les dangers, les risques et les sources de contamination – Explications et exercice pratique
4. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF)- *de l'entreprise concernée*
 - BPH du personnel - avec exercice de mise en situation (objets interdits, tenue de travail, lavage des mains, vestiaires, comportement, gestion des blessures, entrée / sortie des SAS...)
 - BPH liées au locaux et environnement de travail (rangement, propreté, nettoyage, gestion des déchets)
 - BPH liées aux matières premières et emballages (achat, réception, décartonnage, utilisation, stockage)
 - BPH liées à la maintenance et aux interventions
 - BPF liées à la métrologie et la maîtrise des équipements de mesure
 - BPH et de fabrication spécifiques à l'activité
5. Le déploiement opérationnel de l'HACCP*(au sein de l'entreprise concernée)*
 - Définition et enjeux de l'HACCP
 - Les 7 principes de l'HACCP et les 12 étapes
 - Danger et risque, quelle différence ?
 - Extrait d'une étude et diagramme de fabrication spécifiques *de l'entreprise concernée*
 - CCP, PRPo qu'est-ce que c'est ? quels sont-ils ?
 - Fiches CCP et PRPo, documents d'enregistrement : présentation, explication*(documents de l'entreprise concernée)*
 - Ce qu'il faut retenir
6. La traçabilité, preuve de la maîtrise de la sécurité alimentaire
 - Qu'est-ce que c'est ? Quels sont les enjeux ?
 - Déploiement opérationnel *chez le client*
7. La gestion des non-conformités
 - Qu'est-ce qu'une non-conformité ?
 - Les différents types de NC en production
 - Gérer la non-conformité
8. Gestion des bris de verre, plastiques durs et objets coupants
 - De quoi s'agit-il ?
 - Qu'est-ce que le bris de verre / plastiques durs ?
 - Moyens de maîtrise
 - Que faire en cas d'incident ?

HORIZON QSE – Société à responsabilité limitée – Capital social 6100,00 euros

12 rue Maximilien de Robespierre 80 450 CAMON - Tél : 06 78 40 95 99 - Email : melanie.dubremetz@horizonqse.fr
N° SIRET : 852 094 382 00011 – Code APE : 7490B

N° IPRP (Intervenant en Prévention des Risques Professionnels) : NPDCP 125-80-2018-5

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 32 80 02016 80 auprès du préfet de région Hauts-de-France.



9. Food defense

- Définition et objectifs
- Mise en pratique opérationnelle
- Quel comportement adopter *au sein de l'entreprise concernée?*

SUIVI ET EVALUATION

Une attestation de formation indiquant que cette dernière a bien été suivie sera remise pour tous les stagiaires.

Le niveau d'acquisition des compétences et d'atteinte des objectifs visés est évalué en fonction de la note obtenue à l'évaluation.

Une évaluation des compétences différée peut être également utilisée dans le cadre de l'adaptation de l'évaluation aux personnes en situation de handicap.

Pour le cas, où le stagiaire n'obtient pas les résultats escomptés (au moins la moyenne en cas d'évaluation) le jour de la formation, dès la fin de formation, des échanges avec lui seront mis en place pour comprendre les lacunes et ajuster les explications, selon les échanges et retours, le formateur pourra considérer que les compétences sont acquises ou non.

En cas de non-acquisition, il se rapprochera du donneur d'ordre de la formation, pour lui indiquer la nécessité d'un suivi particulier tel que le tutorat ou un besoin de complément de formation. Une évaluation des compétences différée pourra également être faite permettant de valider la bonne mise en application au poste de travail (grâce au tutorat, au suivi du manager, à l'expérience acquise au poste...).