

# La maîtrise de l'hygiène et du HACCP en milieu agro-alimentaire - Présentiel

## DURÉE

1 jour en présentiel

## TARIF

330€ HT/ personne en inter-entreprises



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Identifier les bonnes pratiques et les règles d'hygiène alimentaire appliquées dans l'industrie agro-alimentaire

Adapter ses comportements et méthodes de travail en vue d'assurer la sécurité sanitaire

## PROCHAINES SESSIONS

## GENNEVILLIERS

- lundi 6 juillet
- lundi 2 novembre

## RENNES

- jeudi 11 juin

N'hésitez pas à [contacter votre centre régional](#) afin de connaître l'ensemble des sessions.

## LE PROGRAMME

### **Appréhender la législation des industries agro-alimentaires et de la restauration collective**

L'attente des consommateurs : les 4S

L'attente des industriels : le respect du produit

L'état de la législation au niveau européen et au niveau national

Les notions de référentiels « grande distribution » BRC, IFS, AIB, Norme 22000

Les notions de contamination et de contaminants

Les corps étrangers, produits chimiques, allergènes

### **Définir les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire**

L'hygiène individuelle et corporelle

Les visites médicales

Les blessures (travail avec blessure, gestion des protections)

Les maladies ponctuelles (reprise de travail suite à une maladie)

### **Appliquer les mesures de prévention**

Le protocole de lavage des mains

La tenue de travail et les accessoires

La composition de la tenue de travail

Le vestiaire et autres locaux sociaux

La propreté des vestiaires et utilisation des casiers vestiaires

La circulation du personnel (entrées et sortie des salles de pause)

### **Appliquer les règles d'hygiène en zone production**

La gestion des flux personnel : 1 atelier = 1 condition d'accès

La gestion des conditions d'accès et règles d'hygiène spécifiques

Le cloisonnement des locaux, la gestion des flux d'air

La gestion des flux propres et sales, marche en avant

Les interventions de la maintenance

Le rangement, l'entretien et la maintenance des matériels (et des produits utilisés)

### **Maintenir une bonne hygiène des matériels et du poste de travail**

La gestion du poste de travail en fin de poste (protection des éléments sensibles, rangement, remontage, nettoyage)

La gestion du rangement, de l'ordre et de la propreté du poste de travail

### **Appréhender la méthode HACCP**

Les 7 principes du système HACCP

Les points critiques (CCP)

Les conditions de mise en place et la mise en place

#### **PUBLIC**

Agents de service, chefs d'équipe(s), personnel d'encadrement connaissant ces secteurs

#### **DURÉE**

1 jour en présentiel en salle

#### **COMPÉTENCES VISÉES**

Travailler en milieu alimentaire et agro-alimentaire

#### **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Exposés et échanges, questionnaires, exercices, études de cas.  
Un document de synthèse sera remis à chaque participant

#### Animateur

Formateur spécialisé dans le secteur agro-alimentaire

#### **INFORMATION COMPLÉMENTAIRE**

- [Téléchargez le catalogue Techniques Professionnelles](#)

*Programme - version 31 janvier 2023*

[Téléchargez le catalogue complet](#)

**Code de formation TP318**

## INFORMATIONS UTILES

### PUBLIC :

Agents de service, chefs d'équipe(s), personnel d'encadrement connaissant ces secteurs

### PROCHAINES SESSIONS :

[Voir les sessions programmées](#)

### PRÉ-REQUIS SOUHAITÉS :

Connaissance suffisante du secteur alimentaire et des cuisines de collectivité

### VALIDATION :

Une validation des acquis est réalisée à l'issue de la formation. A la fin de la formation, une attestation de stage est remise à chaque participant