

Module 1 - Plan de maîtrise sanitaire

Module 2 - Etiqueter de façon appropriée

Module 3 - Pénibilité au poste de travail

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène HACCP
- Comprendre l'importance du danger allergène
- Savoir évaluer objectivement les dangers allergènes
- Pouvoir mettre en place une politique d'étiquetage appropriée
- Comprendre les nouvelles obligations réglementaires
- Comprendre les notions et les objectiver
- Identifier et évaluer les facteurs de pénibilité (réglementaires et autres)
- Faire évoluer son document unique d'évaluation des risques
- Proposer des actions de prévention de la pénibilité

PUBLIC CIBLE

Métier de bouche et agroalimentaire, responsable de qualité, membre de l'équipe HACCP, personnel d'encadrement, pilote de projet

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME



Module 1 - Hygiène HACCP

Les enjeux de la sécurité alimentaire

- Pour le consommateur
- Pour le professionnel
- Pour les organismes de contrôle (DDPP, DGCCRF, Gendarmerie, Police, Douanes)

Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens, microbiologie des aliments, allergènes et parasites
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les bonnes pratiques d'hygiène

L'hygiène du personnel

- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Les procédures de congélation / décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les principes de la méthode HACCP
- Identifier et classer les Points Critiques (PC)
- Création de documents d'enregistrements
- Plan de nettoyage et désinfection

Module 2 - Evaluer les dangers allergènes et étiqueter de façon appropriée

- Définitions allergènes
 - Principes et causes
- Données épidémiologiques
 - Population concernée
 - Impact
- Etat des moyens de mesures et quantifications des allergènes
- Réglementation et responsabilité de l'industrie
- Réglementation étiquetage
 - Cas général



- Politique d'étiquetage des allergènes
- Cas du gluten
- Maîtrise du risque allergène
 - Prérequis achats
 - Bonnes pratiques de manipulation et fabrication
- Evaluation objective des risques allergènes
 - Utilisation des principes de l'ISO 22 000
 - Utilisation de cette évaluation pour adapter l'étiquetage

Module 3 - Pénibilité au poste de travail

Pénibilité : de quoi parle-t-on ?

- Les enjeux
- Les définitions
- Compensation et prévention de la pénibilité : des logiques à intégrer

Le contexte réglementaire

- Loi Fillon (2010), Loi Ayrault (2014) : comprendre les évolutions
- Les dispositions réglementaires de compensation : le compte personnel de prévention de la pénibilité
- Les dispositions réglementaires de prévention : diagnostic, accord, plan d'action, fiches individuelles de prévention des expositions
- Le rôle donné à chaque acteur : employeur, CHSCT, médecin du travail
- Conséquences prévisibles sur la responsabilité de l'employeur

La prévention de la pénibilité

- Les 10 facteurs de pénibilité "réglementaires"
- Critères et méthodes d'identification et d'évaluation des facteurs de pénibilité
- L'évolution du document unique
- La mise en place de fiches d'exposition

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cas pratiques, simulations d'audit hygiène dans l'entreprise et identification des risques
- Présentation du Plan de Maîtrise sanitaire et de la méthode HACCP sur diaporama PowerPoint
- Remise de l'ensemble des documents sur clé USB



MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 21 heures soit 3 journées

HORAIRES DES SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 1050 euros par personne

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com

