

Module 1 - Sécurité alimentaire “respecter la chaîne du froid”

Module 2 - Adaptation des dispositions dans l’élaboration de son Document Unique

Module 3 - Norme INCO

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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Distinguer les différents circuits logistiques et les moyens de transport
- Identifier les solutions techniques (transport, traçabilité, entreposage, etc.) et leurs limites
- Maîtriser la qualité de la chaîne du froid
- Les outils pour la traçabilité de la température
- Assurer la manutention des marchandises en connaissant le circuit des marchandises du quai vers rayon en respectant la chaîne du froid
- Identifier les grands principes de l’évaluation des risques professionnels
- Anticiper et prévenir les futurs accidents de travail
- Pouvoir mettre en place une politique de prévention
- Savoir réaliser et mettre à jour son propre Document Unique
- Comprendre l’importance du danger allergène
- Savoir évaluer objectivement les dangers allergènes
- Pouvoir mettre en place une politique d’étiquetage appropriée

PUBLIC CIBLE

Métier de bouche et agroalimentaire, responsable de qualité

PRÉREQUIS



Aucun

PROGRAMME

Module 1 - Sécurité alimentaire “respecter la chaîne du froid”

- Sécurité des biens
- Enjeux d’une chaîne du froid respectée
- Réglementation des températures
- Risques et conséquences d’une chaîne du froid non respectée
- Chambre froide et nouvelle technologie
- La réglementation du froid
- La qualification du transport “froid”
- Les spécificités du cahier des charges transporteur “froid” (exercice)
- Méthode de qualification
- Les indicateurs et enregistreurs de température

Module 2 - DUERP

Contexte réglementaire

- Définition du Document Unique selon le code du travail

Le Document Unique

- Qui est concerné ?
- La forme du Document Unique et son contenu
- Les dispositions particulières

Calcul du risque

- La gravité des dommages
- La probabilité d’occurrence
- Le niveau de maîtrise

- La réalisation du Document Unique
- Détermination et description des dangers potentiels
- Les modalités d’exposition
- Les conséquences



- Les conseils de prévention
- Exemples de conception
- Mise en place d'une main courante

Module 3 - Norme INCO : évaluer 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

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges
- Séances de questions / réponses
- Etudes de cas concrets
- Vidéoprojection du support de formation
- Remise de documents pédagogiques

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 : à déterminer

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

