



Hygiène et sécurité des aliments en industrie agroalimentaire

* Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les participants devront être capables de :

- ◆ Appréhender les dangers liés à la fabrication de denrées alimentaires (HACCP)
- ◆ Citer les principes des BPH en entreprise alimentaire
- ◆ Participer à la démarche de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
- ◆ Appliquer les règles de Nettoyage & de Désinfection conformément au plan

* Durée

Afin de répondre au mieux à la problématique de l'entreprise et rendre efficace notre proposition, il nous paraît indispensable que le processus de formation soit échelonné dans le temps et communément avec l'entreprise. Ainsi, les notions théoriques présentées durant les sessions de formation pourront être réinvesties, « testées » par les participants en entreprise.

La formation à la MFR se déroulera au laboratoire de microbiologie.

* Public concerné

Cette formation s'adresse aux salariés exerçant une fonction sur les lignes de production.
Une mixité des services permettra de mutualiser les problématiques de chacun.

* Méthodes et supports pédagogiques

Alternance entre apports théoriques et expérimentations à partir de cas concrets.
Exercices pratiques (TP de microbiologie) et mises en situation à partir des situations amenées.
Animation de groupe.
Visite de l'entreprise et utilisation des TIC (technologies de l'information et de la communication) notamment la vidéo pour analyser les situations réelles vécues en entreprise.
Supports visuels vidéoprojetés.