

# Maîtrise de la sécurité alimentaire

## 1. >>> Les objectifs

Rappeler les différents risques alimentaires encourus et identifier les bonnes pratiques et les mesures préventives à mettre en œuvre.

Comprendre la nécessité d'appliquer les mesures définies pour l'atteinte des objectifs de l'entreprise.

Etre capable de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire et de faire remonter des informations pour améliorer la maîtrise de la sécurité alimentaire.

## 2. >>> Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant. Formation animée en vidéo projection et illustrée par des outils de simulation et des exemples de documents.

## 3. >>> Personnes concernées

Responsable d'équipe ou de ligne, Personnel de production, Equipe CHSCT.

## 4. >>> Contenu

### 4.1 >>> Le contexte de la sécurité alimentaire

- La réglementation en vigueur,
- Les attentes des consommateurs,
- Les exigences des clients.

### 4.2 >>> Les principaux risques alimentaires : présentation des risques et des actions à mettre en oeuvre

Identification des différents types de danger :

- Les microbes,
- Les corps étrangers,
- Les risques chimiques,
- Les allergènes,
- Les insectes et ravageurs.

Avec les origines possibles :

- Les 5M

#### 4.2.1 Les microbes

- Quels sont les risques ?
  - La santé humaine, les exemples de toxi-infections alimentaires
  - Présentation du monde microbien : levures, moisissures et bactéries
  - Les conditions de développement des microbes : le TEMPO
  - L'homme est porteur de microbes
- Quelles sont les mesures préventives ?

Dans ce chapitre, nous abordons des notions de microbiologie appliquées à l'agro-alimentaire et plus particulièrement appliquées à votre activité de fabrication.

- Comment éviter les contaminations ?
- Les points clés du plan de nettoyage.
- Comment éviter les proliférations ?
- Chaîne du froid, etc...
- Comment procéder à une décontamination ?
- Cuisson, séchage, etc...
- Les règles d'hygiène du personnel
- La notion de zones : marche en avant, gestion des flux, conception des locaux...

#### 4.2.2 Les corps étrangers

- Quels sont les risques ?
  - Les types de corps étrangers ?
  - L'origine des corps étrangers ?
  - Pourquoi un corps étranger peut se retrouver dans un produit (maintenance, soufflette, procédure de manipulation des produits,...),
  - L'incidence de notre comportement sur l'hygiène des produits et l'absence de corps étrangers.
- Quelles sont les mesures préventives ?
  - Lutte contre les corps étrangers,
  - Les mesures préventives liées à la gestion du verre et du bois,
  - Les mesures de prévention liées aux matières premières et matériel (pas à même le sol).

#### 4.2.3 Les risques chimiques,

- Quels sont les risques ?
  - Les produits de nettoyage
  - Les produits de maintenance
  - Les allergènes
- Quelles sont les mesures préventives ?
  - Le respect des procédures de nettoyage
  - La gestion des allergènes
  - Les produits de maintenance utilisés

#### 4.2.4 Les insectes et ravageurs

- Quels sont les risques ?
  - Porteur de microbes
  - Signe de mauvaise hygiène
  - Effet de répulsion
  - L'infestation : risque majeur et difficile à combattre
- Quelles sont les mesures préventives ?
  - C'est un corps étranger particulier : des mesures spécifiques
  - Lutte contre les nuisibles

#### 4.3 >>> L'HACCP

- Rappel du principe et des objectifs de la méthode,
- La notion de RISQUE et de DANGER,
- Les différentes étapes de la méthode dans un objectif d'application opérationnelle,
- Les points clés pour une application efficace (application des mesures préventives, maîtrise des points critiques),
- Les PRP, PRPO : objectifs et enjeux, leur maîtrise opérationnelle,
- Les CCP : objectifs et enjeux, leur maîtrise opérationnelle,
- La notion de responsabilité du personnel,
- Les étapes initiales permettant l'analyse des dangers,
- L'importance de la communication interne et externe,
- Les PRP, PRPO et CCP,
- Exemples d'application.

#### 4.4 >>> Les différentes démarches de certification

- Les référentiels : ISO 22000, IFS, BRC,
- Les exigences clients,
- Les objectifs et enjeux,
- Les répercussions opérationnelles dans l'entreprise : le développement des compétences de tous les salariés.

### 5. >>> Durée, Coût et Animation

**Durée** : 2 jours

**Animation** : Elise HUGUES – Consultante Qualité & HACCP & Sécurité en Agro-alimentaire  
Christelle VANDAELE – Consultante en Agro-alimentaire

**Coût Intra entreprise (un groupe de 10 pers maxi)** : nous consulter.

Merci de nous contacter soit sur le site internet (Formulaire Nous contacter) soit par tél au 04.78.07.98.06 si cette formation vous intéresse.