

SENSIBILISATION ANNUELLE A LA SECURITE ALIMENTAIRE dans le cadre de démarche de certification (ISO 22000, IFS, BRC...)

1. >>> Les objectifs

Acquérir une vision précise des notions de sécurité alimentaire.

Rappeler les différents risques alimentaires encourus.

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.

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 référentiels en vigueur.

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

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

- Les insectes et ravageurs

Avec les origines possibles :

- Les 5M

Pour chacun de ces points, nous aborderons les points suivants :

- Les probabilités et conditions d'apparition des risques,
- La maîtrise de ces risques par la mise en place de mesures préventives,
- Les conséquences et impacts de l'apparition de ces risques.

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 : 1 jour

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.