

Sécurité Sanitaire : mesurer et prévenir les risques

Objectifs

Déceler des dangers au sein de la production

Participer à la maîtrise des risques en respectant les conditions d'application des CCP, PRPo et PRP mises en place dans le cadre de la démarche ISO 22 001 et de la norme FSSC 22 000

Participer aux mesures liées à la lutte contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes (Food Defense)

Public

Toute personne sachant lire et écrire souhaitant acquérir les bases en matière de sécurité sanitaire pour l'industrie alimentaire.

prérequis : savoir lire et écrire.

personne en situation de handicap : cette formation est accessible pour les personnes en situation de handicap cognitif une adaptation est nécessaire. Pour plus de renseignements vous pouvez consulter la page consacrée aux personnes en situation de handicap. Référente handicap : Nathalie Chermeux 06 84 08 95 49, nathalie.chermeux@orange.fr

Programme :

1) L'ISO 22 001 : introduction

- Qu'est-ce que c'est ?
- Les enjeux de cette démarche
- De l'ISO 22 001 au FSSC 22 000

2) Les dangers au sein de la production

- **Les dangers microbiens**
 - sources et conséquences
- **Les autres dangers biologiques**
 - Allergène, OGM et ADN inter-espèce : sources et conséquences
- **Les dangers chimiques**
 - sources et conséquences
- **Les dangers physiques**
 - lutte contre les corps étrangers (verre, métal, plastiques, bois, agrafes etc.) introduits par la matières premières et par le process : recherche des sources et réflexion sur les conséquences

3) La traçabilité

- les éléments d'une traçabilité efficace
- les erreurs à éviter

4) *Les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène*

- Main d'œuvre
 - lavage des mains
 - tenue
- Matériel
 - rangement et nettoyage du poste de travail
 - lutte contre les corps étrangers critiques
 - ...
- Milieu
 - entretien des locaux : utiliser le bon produit, avec le bon matériel et la bonne méthode
 - marche en avant et sectorisation des locaux
 - Ranger et nettoyer son environnement de travail.
 - ...
- Matière-première
 - contrôle de réception
 - vérifications avant la mise en production
 - ...
- Méthode
 - participer à la lutte contre les contaminations croisées
 - organisation du poste de travail.
 - protection des produits.
 - veiller aux petits gestes du quotidien qui propagent les contaminants et en particulier l'ADN interspèce.

5) *L'HACCP, l'ISO 22001, le Food Defense et le FSSC 22 000*

- Rôles
- Les éléments essentiels de la démarche HACCP et de l'ISO 22 001
- Qu'est-ce que le food defense et le FSSC 22 000 ? Quelles sont les exigences complémentaires en matière de maîtrise des risques ?
- Les différents PRP, CCP et PRPo :
 - liste
 - les limites critiques
 - les actions correctives

Technique pédagogique

- Alternance d'exposés interactifs, d'exercices et d'études de cas en sous-groupe.
- Utilisation d'une expérience pour le lavage des mains.
- Utilisation de jeux pour aborder la partie Dangers et la partie PRP, PRPo et CCP

Moyens pédagogiques

- Utilisation de vidéo-projection .
- Bases pour les exercices et études de cas.
- Matériel nécessaire aux expériences et aux jeux.
- Un aide-mémoire est remis aux stagiaires en fin de formation.

Moyens permettant d'apprécier les résultats de l'action

Utilisation de QCM pour l'évaluation initiale et l'évaluation finale. Exercice et étude de cas pour l'évaluation formative de l'acquisition des compétences.

Sanction de la Formation

La formation donne lieu à l'établissement d'une attestation de formation.

Organisation

14h (2 jours)

Groupe de 3 à 10 participants

Coût

La facturation se fait sur la base de 1 600 euros net de TVA par groupe (2 jours) auxquels s'ajoutent les frais de déplacement.

Les inscriptions individuelles ne sont pas disponibles sur cette formation

Indicateurs de résultats

En 2024

Nombre de personnes formées : 17 personnes

Satisfaction des participants : 74 % de personnes très satisfaites ou 26 % satisfaites

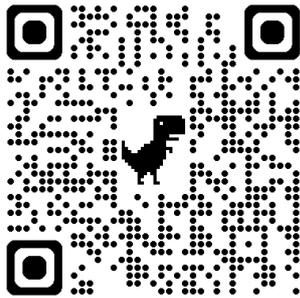
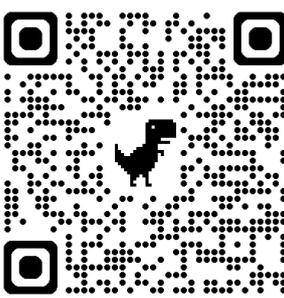
Formatrice et référente pédagogique

Nathalie Chermeux

Ingénieure Agro-alimentaire

30 années d'expérience en formation

Pour votre information complète suivez les liens ci-dessous

Votre livret d'accueil	Notre règlement intérieur
	

NATHALIE CHERMEUX

ADAPTA

LA PRESTATION ADAPTÉE À VOS BESOINS