



# Programme

## Jour 1 🕒

- **Cadre réglementaire relatif aux bonnes pratiques d'hygiène**
  - Exigences réglementaires et normatives, responsabilités des Industries Agroalimentaires, attentes des clients : contrats, cahiers des charges, codex alimentarius et référentiels : ISO 22000, FSSC 22000, ISO TS 22 002 -1, IFS, BRC,...
- **Denrées alimentaires et dangers associés :**
  - Nature des denrées alimentaires
  - Dangers associés, conséquences et causes
  - Moyens fondamentaux de Maîtrise de la Qualité
- **Pause déjeuner**
- **Dangers alimentaires, origines et conséquences**
  - Dangers microbiologiques, prévention des TIAC
  - Dangers chimiques
  - Dangers allergènes
  - Dangers physiques
- **Bonnes Pratiques d'Hygiène basées sur les "5M".**
  - Matières premières
  - Main d'œuvre / Personnel
  - Matériel / Maintenance
  - Milieu / Locaux
  - Méthodes / Instructions de travail

## Jour 2 🕒

- **Restitution du jour 1**
- **Nettoyage et désinfection**
  - Opérations de nettoyage et désinfection : rôles
  - Efficacité de l'opération
  - Types de produits
  - Plans de nettoyage/ désinfections
- **Traçabilité alimentaire, retrait /rappel et gestion de crise**
  - Historique, Réglementation, Enjeux et les Objectifs de la traçabilité
  - Moyens
  - Gestion de Crise
- **Pause déjeuner**
- **Réalisation d'un PMS et affichage en entreprise**
  - Présentation de PMS opérationnels
  - Les documents relatifs aux PRP
  - Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes
- **Préparation d'un guide bonnes pratiques d'hygiène**
- **QCM et questionnement oral ;**
  - Tour de table des participants ;
  - Clôture de formation : Préconisation des démarches à réaliser ou axes d'amélioration.
- **Remise des certificats**

## OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire en IAA.
- Appréhender, identifier les risques et les dangers en termes d'hygiène alimentaire et les mesures préventives à mettre en place.
- S'approprier la réglementation en hygiène alimentaire selon les méthodes des 5M et HACCP
- Adapter les comportements et les méthodes de travail pour limiter le risque sanitaire

