

POUR QUI - PUBLIC

Chef d'entreprise, animateur qualité, Responsable QSE

POUR QUOI

Mettre en place les BPH au sein de votre structure
Vous former vous ou un membre de votre équipe aux BPH
Prendre du recul sur vos BPH et les améliorer

PREREQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

MODALITES PRATIQUES

Lieu : 22, rue Paul Petit
42000 Saint Etienne
Horaires :
9h - 12h30 - 13h30 - 17h
Dates : définies selon les besoins

TARIFS

Adhérent Pole Agro : 350 €HT / jour / participant

Non Adhérent Pole Agro : 450€ HT / jour / participant

Prise en charge possible par OCAPIAT.

Frais de Repas non inclus.

ACCESSIBILITE

Si un participant se trouve en situation de handicap, contactez-nous au préalable pour que nous puissions construire ensemble un parcours de formation adapté.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

POLE AGRO 42 & ALENTOURS
contact@poleagro42.com
04 77 49 25 70

Date limite d'inscription : 15 jours avant le démarrage de la formation

Nombre minimum de participants pour le collectif : 4

PROGRAMME DE FORMATION

Comprendre et appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène au quotidien

→ Formation 1 jour - 7 heures



Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le participant sera en mesure de :

- Comprendre la réglementation applicable en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Identifier les familles de dangers liés à l'agroalimentaire
- Identifier les bonnes pratiques applicables dans son entreprise pour limiter les risques

Programme

Introduction: Définitions : danger vs risque / Enjeux de la sécurité sanitaire en agroalimentaire

1. Cadre réglementaire et obligations des entreprises

- Le « Paquet Hygiène » : principes et objectifs
- Réglementation communautaire et nationale
- Notions clés : Déclaration / Agrément sanitaire / Dérogations à l'agrément
- Référentiels et outils : GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)

2. Identification des dangers alimentaires

- Les 4 familles de dangers
- Introduction à la méthode des 5M
- Lien entre dangers et risques

3. Les fondamentaux de la maîtrise sanitaire

- Les principes de la méthode HACCP
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et Prérequis (PRP) : Hygiène du personnel - Tenue vestimentaire - Organisation des locaux et flux - Plan de nettoyage et désinfection

4. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Structure et contenu d'un PMS
- Intégration des BPH/PRP dans le PMS
- Mise en œuvre concrète dans l'entreprise

5. Maîtrise opérationnelle au quotidien

- Autocontrôles
- Enregistrements et preuves de conformité
- Mesures de vérification et suivi

6. Mise en pratique et échanges

- Analyse de pratiques professionnelles
- Échanges entre participants
- Partage de solutions concrètes terrain



Modalités pédagogiques

→ En présentiel

- Alternance d'apports théoriques et méthodes participatives (cas pratiques, exercices, questionnements, ...)
- Présentation PowerPoint et livret de formation.

Modalités d'évaluation

- Questionnaire d'évaluation des acquis en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction des participants à chaud
- Questionnaire de satisfaction du mandataire à froid (6 mois après la formation)

