

OBJECTIFS

Comprendre la réglementation.

Sensibiliser le personnel aux enjeux de la sécurité alimentaire

Connaître et mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène appliquées à son poste de travail

PUBLIC

Production/opérateurs
Responsables

DURÉE

Selon contexte et après analyse de la demande

TARIFS

Intra-entreprise :
1100.00€/Jour

Interentreprises :
350.00€/Jour/personne

NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,
Rouen, Troyes, Chartres.

SARL AQCF

Rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu

M AÎTRISE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - ENTREPOSAGE ET LOGISTIQUE

Point sur la réglementation

- ✓ Règlement Européen 178/2002
- ✓ Autres textes et actualités réglementaires

Les règles d'hygiène

L'hygiène alimentaire, définitions

- ✓ Définition des bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Définition HACCP et PMS
- ✓ Définition des bactéries
- ✓ Les intoxications alimentaires
- ✓ Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

L'hygiène du personnel

- ✓ L'état de santé du personnel
- ✓ L'hygiène corporelle
- ✓ Le lavage de mains
- ✓ La tenue vestimentaire

Les locaux et le matériel

- ✓ Définition du nettoyage et de la désinfection
- ✓ Matériels de nettoyage/désinfection autorisés et interdits
- ✓ Les produits lessiviels, principes, protocoles et applications
- ✓ Les plans de nettoyages et les enregistrements à effectuer
- ✓ Traitement des déchets

Gestion des flux de produit

La réception des marchandises

- ✓ Les températures réglementaires, la chaîne du froid
- ✓ Le déchargement
- ✓ Les différents contrôles.

Le stockage des denrées

- ✓ Séparation par catégories
- ✓ Utilisation des chambres froides
- ✓ Aération des zones de stockage
- ✓ Agencement sur les étagères
- ✓ Température et hygrométrie
- ✓ FIFO, dates de péremption, gestion des stocks

Le déconditionnement

- ✓ Généralités
- ✓ Conservation des mentions de traçabilité

La préparation des commandes

- ✓ L'hygiène des manipulations
- ✓ Le déconditionnement, reconditionnement
- ✓ Maîtrise du risque de contamination

Expédition et livraison

- ✓ Les conditions de transport
- ✓ La chaîne du froid
- ✓ Risques et prévention
- ✓ Les différents contrôles

Gestion des invendus et des produits non conformes

