

Opérateurs : pratiquer les consignes HACCP, sécurité alimentaire et lutte contre la malveillance



Formation à destination des entreprises qui ont déjà un système HACCP / Sécurité alimentaire et de lutte contre la malveillance en place.

Public visé

Responsable de production
Responsable qualité
Tout opérateur
Exploitant

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Présenter aux opérateurs, en lien avec les documents internes de l'entreprise, le contexte réglementaire du marché, les dangers, les risques et points critiques identifiés, ainsi que les actions préventives à appliquer. Les consignes d'hygiène, de rangement et de traçabilité seront également rappelées.

Description / Contenu

- Rappeler aux opérateurs le contexte réglementaire du marché, les dangers, risques et points critiques identifiés ainsi que leurs actions préventives.
- Passer en revue les consignes d'hygiène, de rangement et maintenance du matériel, de gestion des intrants et de traçabilité.
- Passer en revue les Bonnes Pratiques à initier pour éviter les risques de malveillance (consignes d'accès aux bâtiments, locaux sensibles, ...) et de Food Fraud..

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges
Etudes de cas
Travail sur documents internes



Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire

Modalités d'évaluation et de suivi

Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.

Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

Tarif

INTRA : 860€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires