

## Bonnes pratiques d'hygiène selon le référentiel FSSC22000

### Objectifs de la formation

Cette formation a pour but de permettre aux opérateurs de production en agroalimentaire d'être en mesure de comprendre et de réaliser au quotidien les bons gestes d'hygiène nécessaires à garantir la sécurité alimentaire des produits qu'ils transforment.

Ce programme est conçu pour être adaptable en fonction des besoins spécifiques exprimés par le client.

### Objectifs pédagogiques

- Connaître les obligations vis à vis de la réglementation en hygiène alimentaire et vis à vis du référentiel FSSC22000
- Connaître les exigences en matière d'hygiène et d'HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et les points de maîtrise

### Public

- Opérateurs de production en agroalimentaire

### Pré-requis

- aucun

### Durée de la formation

7.00 heures (1.00 jour)

### Lieu de la formation

Dans vos locaux

### Tarif

Sur devis

#### MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

## Méthode et moyens pédagogiques

- Méthode participative
- Pédagogie active (étude de cas - mise en situation)
- Présentation Power Point
- Exercices de mise en pratique (post-it, format jeu)
- Kit au lavage des mains (mise en situation réelle)

## Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par notre formatrice, Madame Agnès Cuoq. Consultante et formatrice en agroalimentaire, ancienne responsable qualité en agroalimentaire, elle appuie ses formations sur des cas pratiques, des échanges et des jeux afin de rendre celles-ci ludiques et vivantes.

## Programme détaillé de la formation

- Introduction des notions de danger et de risque
- Règlementation et référentiel FSSC22000
- Les différents dangers dans l'alimentation
  - Le danger microbiologique
  - Le danger chimique
  - Le danger physique
  - Le danger allergène
- La méthode HACCP
  - Définition et principe
  - La méthode des 5M
  - Les points de maîtrise PRPO et CCP
- Les bonnes pratiques d'hygiène (PRP)
- La traçabilité et la gestion des non conformes
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Notion de culture de sécurité alimentaire
- Notion de fraude alimentaire
- Notion de défense alimentaire
- Conclusion

### MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

## Modalités d'évaluation

- Questionnaire en fin de formation (format QCM)

## Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite

Les supports de formation seront disponibles

En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, [a.lekernec@mutualaudit.com](mailto:a.lekernec@mutualaudit.com), est à votre disposition.

Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

### MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

*Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.*

+33297634600 / [direction@mutualaudit.com](mailto:direction@mutualaudit.com)

[www.mutualaudit.com](http://www.mutualaudit.com)