

FORMATION : HYGIÈNE, QUALITÉ ET RÉFÉRENTIELS IFS-BRC

Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, les participants seront capables :

- Définir et expliquer les enjeux et les intérêts d'une démarche d'hygiène et de sûreté des aliments,
- Citer les dangers et leurs causes afin de définir les moyens à mettre en œuvre,
- Appliquer la qualité à son poste et dans son environnement de travail,
- Appliquer les exigences des référentiels IFS et BRC.

Contenu et Déroulement

MODULE HYGIENE – HACCP

Qu'est-ce que la sécurité alimentaire ?

- Notions de microbiologie : définition d'un microbe, les différents types de microbes (indispensables, inoffensifs, utiles et indésirables),
- Les 4 types de contaminants (microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes) et les 5 sources de contamination (5M),
- L'hygiène du personnel : une tenue de travail adaptée et le comportement attendu,
- L'hygiène des locaux et du matériel : le plan de nettoyage désinfection, les grands principes du nettoyage en IAA, les différents types de produits utilisés et les consignes de sécurité, les différentes méthodes de nettoyage et le matériel associé, le contrôle du nettoyage
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de production (BPP) et les enjeux du respect de ces bonnes pratiques.

Le contexte réglementaire

- Le Paquet Hygiène et la réglementation européenne,
- Le Codex alimentarius,
- le Plan de Maîtrise Sanitaire : BPH, traçabilité et HACCP

La méthode HACCP au cœur de la réglementation

- Définition et historique,
- Le vocabulaire de l'HACCP : dangers, risques, points critiques, limites critiques, surveillance, actions préventives et correctives...,
- La méthode HACCP : les 7 principes et les 12 étapes,
- Focus sur l'analyse des dangers, la détermination des CCP et leur surveillance : cotation des risques (fréquence / gravité), utilisation d'un arbre de décision, étude de cas, exemples de CCP, enjeux de la maîtrise des CCP,
- Formalisation documentaire au travers du Manuel HACCP (exemples).

MODULE QUALITE – IFS BRC

Qu'entend-on par qualité en IAA ?

- Définitions : qualité et non qualité, les 4S de qualité en IAA,
- Les conséquences de la non qualité pour l'entreprise et les salariés



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr

FORMATION : HYGIÈNE, QUALITÉ ET RÉFÉRENTIELS IFS-BRC

- Le vocabulaire de la qualité : numéro de lot, traçabilité, retrait / rappel, DLC / DLUO, nonconformité, indicateurs qualité...
- Évolution de la notion de qualité dans le temps : contrôle qualité (importance du respect du plan de contrôle et du bon remplissage des documents, les auto-contrôles), assurance qualité (architecture documentaire du système qualité) et management par la qualité (écoute client, implication du personnel et amélioration continue),
- Exemples de Politique Qualité et de Manuel Qualité,
- Des démarches de certification volontaire : normes ISO 9001 et ISO 22000 et les signes officiels de qualité

Les référentiels IFS et BRC

- Origines et objectifs des référentiels : le contexte de la grande distribution, la fabrication sous marques de distributeur (MDD),
- L'IFS : déroulement de l'audit, principes de notation et d'attribution du certificat, les exigences « KO », points clés,
- Le BRC : déroulement de l'audit, principes de notation et d'attribution du certificat, les exigences « fondamentales », points clés,
- Savoir se comporter lors d'un audit.

Durant la formation, des échanges sur vos problématiques en entreprises seront abordés avec le formateur.

Modalités pédagogiques

- Positionnement des participants lors de l'accueil sur les attentes de la formation
- Méthodes pédagogiques participatives tenant compte de l'expérience des stagiaires, du contexte et de la réalité du travail, échanges basés sur la pratique professionnelle des participants
- Les apports théoriques seront illustrés par des exercices pratiques et des études de cas
- Support individuel de formation remis à chaque participant

Modalités d'évaluation et Validation

- Des évaluations formatives régulières sont réalisées par l'intervenant tout au long de la formation, afin de mesurer les acquisitions et progressions des participants dans une perspective de réajustements,
- Accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation,
- Une validation des acquis est réalisée en fin de formation (sous forme de quizz par exemple).
- Accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation,
- Une validation des acquis est réalisée en fin de formation (sous forme de quizz par exemple).



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr

FORMATION : HYGIÈNE, QUALITÉ ET RÉFÉRENTIELS IFS-BRC

Public visé et Pré-requis

- Salariés d'entreprises de l'encadrement intermédiaire de production, logistique, maintenance, conducteur de ligne (production, process, conditionnement...)
- Les salariés qui participeront à cette formation devront savoir lire et écrire afin de pouvoir appréhender les modules proposés
- Possibilité de personnalisation de la formation
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Durée

- 2 jours (14 heures)

Lieu de la Formation

- IFRIA Nouvelle Aquitaine (Talence)

Modalités et délais d'accès

Contactez l'IFRIA par mail : contact@ifria-aquitaine.fr ou téléphone : 05 56 38 38 08, un(e) Chargé(e) de Formation répondra sous 3 jours ouvrés à la demande

Nombre de stagiaires

- 12 personnes maximum

Coût de la Formation

- Tarif de base à partir de 250 € / stagiaire / jour



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr