



## Programme de formation

### SECURITE ALIMENTAIRE ET BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

#### OBJECTIF PRINCIPAL

Comprendre et respecter les bonnes pratiques d'hygiène pour assurer la sécurité alimentaire du produit

#### OBJECTIFS DETAILLES / COMPETENCES VISEES

Les objectifs de cette formation sont de :

- Comprendre les enjeux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Connaître les risques, leur source et le rôle de chacun dans leur maîtrise
- Appréhender les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Savoir mettre en œuvre les règles d'hygiène liées à l'activité agroalimentaire
- Répondre à la législation en vigueur en termes de formation du personnel agroalimentaire
- Savoir signaler une non-conformité et adopter la bonne réaction

#### PUBLIC ET PRE REQUIS

- La formation ne nécessite aucun prérequis
- La formation est adaptée pour tout collaborateur d'une entreprise agroalimentaire et à tous les niveaux hiérarchiques.
- Nombre de personnes max par groupe : 12 personnes

#### DUREE DE LA FORMATION

- La formation est de xxx heures réparties en xxx session(s) (*dépend de l'expérience des collaborateurs, de l'avancé de l'entreprise sur les thématiques abordées et de leur niveau de maîtrise*)
- Début de formation : à définir dans la convention de formation
- Jours de formation : à définir dans la convention de formation

#### MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT MIS EN ŒUVRE :

- Tour de table, recueil des attentes des stagiaires
- Séances de formation en salle
- Etudes d'exemples concrets dans les locaux
- Mise en situation ludiques

La formation a lieu dans les locaux de l'entreprise qui met à disposition un nombre suffisant de chaises et de tables.

La formation sera assurée par Mélanie DUBREMETZ, Gérante de HORIZON QSE, titulaire d'un DUT Génie Biologique, Industries alimentaires et biologiques et d'un Master QHSE. Elle a également évolué dans les domaines QHSE en agroalimentaire pendant 9 ans durant laquelle elle réalisait notamment les formations QHSE internes.

**HORIZON QSE – Société à responsabilité limitée – Capital social 6100,00 euros**

12 rue Maximilien de Robespierre 80 450 CAMON - Tél : 06 78 40 95 99 - Email : melanie.dubremetz@horizonqse.fr  
N° SIRET : 852 094 382 00011 – Code APE : 7490B

N° IPRP (Intervenant en Prévention des Risques Professionnels) : NPDCP 125-80-2018-5

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 32 80 02016 80 auprès du préfet de région Hauts-de-France.



## CONTENU DE LA FORMATION

1. Contexte de réalisation de la formation
2. L'hygiène et la sécurité ALIMENTAIRE, de quoi parle-t-on ?
3. Les dangers, les risques et les sources de contamination – Explications et exercice pratique
4. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF)- *de l'entreprise concernée*
  - BPH du personnel - avec exercice de mise en situation (objets interdits, tenue de travail, lavage des mains, vestiaires, comportement, gestion des blessures, entrée / sortie des SAS...)
  - BPH liées au locaux et environnement de travail (rangement, propreté, nettoyage, gestion des déchets)
  - BPH liées aux matières premières et emballages (achat, réception, décartonnage, utilisation, stockage)
  - BPH liées à la maintenance et aux interventions
  - BPF liées à la métrologie et la maîtrise des équipements de mesure
  - BPH et de fabrication spécifiques à l'activité
5. Le déploiement opérationnel de l'HACCP (*au sein de l'entreprise concernée*)
  - Définition et enjeux de l'HACCP
  - Les 7 principes de l'HACCP et les 12 étapes
    - Danger et risque, quelle différence ?
    - Extrait d'une étude et diagramme de fabrication spécifiques *de l'entreprise concernée*
    - CCP, PRPo qu'est-ce que c'est ? quels sont-ils ?
    - Fiches CCP et PRPo, documents d'enregistrement : présentation, explication (*documents de l'entreprise concernée*)
  - Ce qu'il faut retenir
6. La traçabilité, preuve de la maîtrise de la sécurité alimentaire
  - Qu'est-ce que c'est ? Quels sont les enjeux ?
  - Déploiement opérationnel *chez le client*
7. La gestion des non-conformités
  - Qu'est-ce qu'une non-conformité ?
  - Les différents types de NC en production
  - Gérer la non-conformité
8. Gestion des bris de verre, plastiques durs et objets coupants
  - De quoi s'agit-il ?
  - Qu'est-ce que le bris de verre / plastiques durs ?
  - Moyens de maîtrise
  - Que faire en cas d'incident ?
9. Food defense
  - Définition et objectifs
  - Mise en pratique opérationnelle
  - Quel comportement adopter *au sein de l'entreprise concernée* ?

**HORIZON QSE – Société à responsabilité limitée – Capital social 6100,00 euros**

12 rue Maximilien de Robespierre 80 450 CAMON - Tél : 06 78 40 95 99 - Email : melanie.dubremetz@horizonqse.fr  
N° SIRET : 852 094 382 00011 – Code APE : 7490B

N° IPRP (Intervenant en Prévention des Risques Professionnels) : NPDCP 125-80-2018-5

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 32 80 02016 80 auprès du préfet de région Hauts-de-France.



## SUIVI ET EVALUATION

Une évaluation des connaissances acquises est effectuée par chaque stagiaire en fin de formation ou de sessions sous forme de QCM qui est corrigé oralement en groupe pour favoriser les échanges et revenir sur d'éventuels points à éclaircir ou autres.

Pour tous les stagiaires dont la note est supérieure à la moyenne, une attestation de formation lui sera ensuite remise indiquant qu'il a bien suivi et compris la formation concernée et acquis les compétences visées.

Si le stagiaire obtient une note inférieure à la moyenne, une revue des éléments de façon individuelle sera à prévoir par l'entreprise avec un suivi spécifique sur le terrain (tutorat par exemple).