

LES FORMATIONS SECURITE ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire est une priorité de santé publique et un enjeu économique majeur. Elle implique tout au long de la filière de production la maîtrise des contaminations biologiques, chimiques et physiques. Que vous soyez acteur de la restauration, de la distribution, de l'industrie agroalimentaire, des laboratoires de contrôle des aliments, l'Institut Pasteur de Lille vous propose d'actualiser vos connaissances.



L'hygiène au quotidien			Code HYPO
Reportage numérique pour être efficace à son poste			
Lieu	Date	Durée	Prix
Dans vos locaux	Nous consulter	1 à 5 jours (variable en fonction du site)	nous consulter
Responsable de la formation Sylvain WILLAIN Contact Catherine DEPERIN 06 07 88 97 82 / fax 03 20 43 89 26 formation@pasteur-lille.fr		Hygiène et sécurité des aliments INTRA Formation adaptée <ul style="list-style-type: none"> ■ à l'industrie ■ à la restauration ■ aux établissements de santé ■ au secteur médico-social ■ à l'administration 	
Contexte			
Les nouveaux règlements européens le "Paquet Hygiène" exigent plus que jamais d'apporter la preuve de la maîtrise des fabrications : hygiène, qualité, traçabilité...			
Pré-requis			
Formation de base en hygiène "A la découverte des microbes" (DMI) ou "Microbes, aliments et sécurité alimentaire" (MASA).			
Public			
Tout personnel d'un site (restauration, IAA,...) dans une démarche d'optimisation des moyens permettant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments.			
Objectif global			
Comprendre et mieux appliquer les exigences des nouveaux règlements européens.			
Objectif opérationnel			
Accompagner les équipes de fabrication dans l'amélioration continue vis-à-vis des bonnes pratiques d'hygiène.			
Contenu			
Audit terrain avec prise de vues numériques par poste et/ou par activité. Exploitation du reportage numérique ; animation autour d'exemples personnalisés. Récapitulatifs des différents points observés et mise en place d'axes d'amélioration. Suivi terrain pour vérifier la mise en application des objectifs fixés : évaluation de leurs pertinences et aide, si besoin, à la finalisation. Evaluation du stagiaire (facultatif).			
Intervenants			
Consultants formateurs ayant une expérience de plus de 10 ans dans le secteur de la restauration ou le domaine industriel et d'accompagnement d'entreprise.			
Méthodes pédagogiques			
Observation des pratiques hygiéniques. Diaporama numérique du site. Livret du participant reprenant les exposés ou livret rappelant vos propres consignes générales d'hygiène. Bilan et évaluation en fin de formation.			
Validation			
Cette formation peut être validée par un contrôle de connaissances (sous forme de questionnaire à choix multiples) donnant lieu à la délivrance d'un certificat interne à l'Institut Pasteur de Lille.			