



L'enjeu de la sécurité Alimentaire : ALLERGENES



Objectifs

A l'issue du module de formation, le stagiaire sera capable de :

- > Prendre conscience de l'importance du risque allergène pour la santé du consommateur.
- > Connaître la liste des substances allergènes et leur utilisation en agroalimentaire.
- > Identifier les mesures à mettre en place pour éviter les contaminations croisées.
- > Identifier les axes de progrès dans son entreprise. (Organisation des postes, sensibilisation du personnel, ordonnancement des fabrications...)

Participants

Responsables d'ateliers, chefs d'équipe, conducteurs de ligne.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap (*sous réserve d'avis médical)

Pré-requis

Aucun

Programme

Apports théoriques :

- > Rappel des enjeux de la « Sécurité Alimentaire » pour le consommateur et l'entreprise,
- > Rappel du contexte réglementaire au sujet des substances allergènes : liste, les mentions obligatoires pour l'étiquetage, etc....
- > L'étude HACCP et les allergènes. Les mesures à prévoir pour éviter ou limiter les risques liés aux substances allergènes et/ou aux contaminations.

Travaux dirigés :

- > Bilan des pratiques dans son atelier : points forts et points faibles.
- > Proposition d'un plan d'action avec des pistes d'amélioration concrètes à mettre en place.

Moyens d'encadrement

Coordination de la formation : Nathalie ONNILLON, Responsable Pédagogique et référente handicap

Intervention : Christelle LE CLOEREC, Consultante en hygiène et sécurité alimentaire

Méthodes pédagogiques

- > Apports théoriques à l'aide d'un diaporama, de jeux de cartes.
- > Participation active des stagiaires : principe de la formation / action
- > Echanges d'expérience et de pratiques entre les stagiaires.
- > Le stagiaire va mener une démarche de critique objective et en déduire un plan d'actions à mettre en place dans ses ateliers.

Modalités d'évaluation

- > Evaluation des connaissances par un QCM.
- > Evaluation des compétences par l'évaluation du plan d'action réalisé pendant la formation.

Evaluation de la formation

- > Evaluation de la satisfaction stagiaire à l'issue de la formation

Validation de la formation

- > Une attestation de formation sera remise à chaque participant à l'issue de la formation

Modalités :

Durée de la formation : 1 jour (7H)

Lieu de la formation : Dans les locaux d'HYPREVIA FORMATION ou sur site client

Délai d'accès Délai d'accès à la formation et tarifs à la formation et tarifs : Voir nos conditions sur notre site : hypreviaformation.com