

Objectifs

Compétences visées

- Renforcer les bonnes pratiques d'hygiène relatives au secteur abattage-découpe
- Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre
- Evaluer les conséquences éventuelles de ces erreurs sur les produits
- Faire appliquer au personnel de production les Bonnes Pratiques Hygiéniques

Pour qui ?

- Les responsables « qualité » ou « production » et leurs collaborateurs
- Les personnels en charge de l'encadrement des opérateurs de production en abattage-découpe : agents de maîtrise, chefs d'équipe, chefs de ligne, responsables d'atelier ...
- Mini 3 personnes, maxi 7 personnes

Prérequis

Aucun

Evaluation des acquis

- La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Programme

Formation Pratique

Les apports sont illustrés par la relecture des vidéos et photos des pratiques observées lors de l'audit.

Face à quels dangers devez-vous réagir ?

- Micro-organismes d'altérations et pathogènes : fonctionnement et conséquences sur les produits
- Les voies de contamination à l'abattoir et en découpe
- Crise sanitaire, risque pour la santé du consommateur et pour l'entreprise

De quels moyens de maîtrise disposez-vous ?

- Des Bonnes Pratiques d'Hygiène connues et appliquées par tous
- La traçabilité : un dispositif essentiel
- La maîtrise de la chaîne du froid et les conséquences sur la DLC des produits
- Le nettoyage-désinfection : méthode et erreurs courantes

Mise en situation du management de l'hygiène

- Réalisation de séquences filmées mettant en situation le personnel d'encadrement face à un opérateur de production
- Débriefing de la mise en situation, échanges et analyse

Méthodes pédagogiques

- Formation s'appuyant sur des situations concrètes de l'entreprise : observation des pratiques avec prise de photos et enregistrements vidéo lors d'un audit préalable
- Mise en situation filmée de l'encadrement et débriefing
- Construisez un plan de formation complet pour vos équipes :
- Hygiène en atelier d'abattage-découpe - Formation
- « Personnel de production »
- Hygiène en atelier d'abattage-découpe - Formation « Personnel d'encadrement »

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Arnaud Bozec (Ifip)

- Hygiène et sécurité des aliments
- Co-rédacteur du GBPH abattage découpe de porc

