

## Hygiène et Sécurité des Aliments : Les bonnes pratiques

### A L'ISSUE DE CE STAGE, VOUS SAUREZ :

- ✓ Identifier les responsabilités de votre entreprise vis-à-vis de la sécurité des aliments
- ✓ Maîtriser la réglementation à laquelle votre entreprise est soumise pour ce qui concerne la sécurité des aliments
- ✓ Identifier les dangers liés à la sécurité des aliments et les évaluer pour votre activité
- ✓ Acquérir les connaissances de base relatives à la maîtrise des dangers ou des bonnes pratiques d'hygiène sur votre site
- ✓ Capable de réaliser les documents nécessaires à la maîtrise de l'hygiène dans un atelier agroalimentaire (tableau de bonnes pratiques d'hygiène ou pré-requis, consignes d'hygiène du personnel, plan de nettoyage...)

*Intervenant : Julien KUNA, Ingénieur Agroalimentaire*



*Ce stage s'adresse aux RQ, cadres, agents de maîtrise et opérateurs manipulant des denrées alimentaires*

## PROGRAMME

- **Présentation du contexte réglementaire Hygiène** en France et en Europe.
- **Description de la notion de Qualité** pour les clients et de l'exigence sécurité des aliments.
- **Etude des dangers liés à la sécurité des aliments** (microbiologiques / biologiques, chimique/ allergènes, physiques, traçabilité).
- **Cours de microbiologie alimentaire** (comment combattre les microbes dans le produit et dans l'environnement).
- **Comment maîtriser l'Hygiène de la production** sur la base des 5 M :  
*Maîtrise du matériel* (nettoyage et désinfection, entretien, maintenance...),  
*Maîtrise de la main d'œuvre* (comportement, suivi médical)  
*Maîtrise des méthodes de travail* (marche en avant...)  
*Maîtrise des matières premières* (stockage, chaîne du froid, gestion stocks...)  
*Maîtrise des locaux* (nuisibles, gestion déchets...)
- **Conclusion et évaluation**



**7 heures**  
8h30-17h00

Le 8 Septembre  
2017



**300 euros HT**  
Déjeuner offert



CRITT – MRST  
Ste Clotilde



**CRITT Réunion**  
Justine BEGUE

[critt@reunion.cci.fr](mailto:critt@reunion.cci.fr)

☎ 0262. 92.24.00

☎ 0262.94.22.95

### POINTS FORTS du stage :

- Pédagogie participative qui privilégie les exercices
- Support pédagogique fourni
- Echange d'expériences
- Attestation de présence par ½ journée
- Alternance entre la théorie et des ateliers pratiques