

L'HYGIENE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

objectif

Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise

Faire un état des lieux des principaux groupes de micro-organismes présents dans les aliments.

Appréhender les conséquences du développement des micro-organismes dans les aliments (altérations organoleptiques, toxi-infections).

Identifier les différents acteurs de la qualité et de la sécurité alimentaire et le rôle de l'Etat.

Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

programme

- LA CHASSE AUX CONTAMINANTS
 - ▶ Initiation à la microbiologie
 - ▶ Les risques et conséquences d'un manque d'hygiène
- LES ACTEURS DE LA QUALITE
 - ▶ Le producteur
 - ▶ Le fabricant
 - ▶ Le distributeur
 - ▶ Le consommateur
- CADRE REGLEMENTAIRE
 - ▶ Le rôle de l'Etat et des institutions
 - ▶ Le paquet hygiène
 - ▶ l'HACCP
 - ▶ La traçabilité des produits
- LES BONNES PRATIQUES d'HYGIENE



DUREE

4 demi-journées

METHODE PEDAGOGIQUE

Apports théoriques sous forme de cours magistraux
Démonstrations et mise en pratique
Projets d'étude et de recherche
Illustration du module par une visite d'entreprise



PROFIL DES STAGIAIRES

Futurs chefs d'équipe, opérateurs, agents de production intervenant en industrie agroalimentaire, pharmaceutique ou dans tout secteur nécessitant le travail en salle blanche

Toute personne chargée d'appliquer et de faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène ou souhaitant acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire

DATES DE FORMATION

Angers
Nous consulter

Cholet
Nous consulter

La Roche/Yon
Nous consulter

Laval
Nous consulter

Le Mans
Nous consulter

Nantes
Nous consulter

Saint-Nazaire
Nous consulter

Le Mans