



5  
Jours

# L'animateur sécurité alimentaire - rôle et missions

dans HYGIENE - SECURITE ALIMENTAIRE / Réf : HYG-ALIM-11

## Objectifs de la formation

- Comprendre les exigences et obligations en matière de sécurité alimentaire
- Examiner les rôles, missions et responsabilités associées aux différents acteurs de la sécurité alimentaire
- Mettre en oeuvre les méthodes et outils d'animation de la sécurité alimentaire (Plan HACCP, analyse des causes, traitement des non-conformités, gestion des crises, etc.)

## Programme de la formation

A l'issue de la formation, les participants seront préparés à :

### Jour 1

#### 1. Décrire le contexte et les enjeux de la sécurité alimentaire

- Statistiques et typologies des crises alimentaires
- Les conséquences des différentes crises alimentaires

#### 2. Examiner les bases de la réglementation

- Les textes de la réglementation communautaire et nationale
- Les principes du « Paquet hygiène »
- Les référentiels de la sécurité alimentaire (ISO 22000, IFS, BRC, FSQS)
- Déclaration, agrément, dérogation
- BPH

#### 3. Comprendre la microbiologie des aliments

- Les micro-organismes



- Leur développement
- Les risques

#### 4. Identifier les autres dangers

- Physique
- Chimique
- Biologique

### Jour 2

#### 5. Examiner la méthodologie de l'HACCP

- Le champ de l'étude HACCP
- Les documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives
  - Principe 1 : Analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques
- Les documents relatifs aux points critiques pour leur maîtrise (CCP)
  - Principe 2 : Identification des CCP
  - Principe 3 : Définition et validation des limites des seuils critiques
  - Principe 4 : Définition et mise en oeuvre des procédures de surveillance
  - Principe 5 : Définition des mesures correctives
- Les documents relatifs à la vérification du système HACCP
  - Principe 6 : Définition des procédures de vérification sur l'efficacité du plan HACCP
  - Principe 7 : Définition des procédures d'enregistrement et de gestion des documents

### Jour 3

#### 6. Examiner les 11 points clefs des bonnes pratiques d'hygiène

- Hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- DLUO, DLC
- Organisation du travail
- Contrôle de réception
- Stockage
- Chaîne du froid
- Cuisson
- Liaison chaude et froide
- Gestion des restes
- Déchets



- Transports

## 7. Gérer le suivi de la traçabilité des produits et le traitement des événements et produits indésirables

- Identification de la traçabilité et de son suivi
- Identification et traitement des produits non-conformes
  - Mise en oeuvre d'une procédure de gestion des produits non-conformes et mise en application
- Gestion de crise sanitaire
  - Procédure
  - Qui alerter ?
  - Comment ?
- Mettre en oeuvre une analyse des causes

### Jour 4

## 8. Examiner les techniques et outils d'animation

- Méthode des 5M
- Analyse des causes
- Communication en interne et en externe
- Concevoir et animer des modules d'intégration des nouveaux collaborateurs
- Bonnes pratiques associées : ¼ d'heure de causerie, audit interne, révision de l'analyse des risques

## 9. Assurer la veille réglementaire

### Jour 5

## 10. Mener les audits internes

- Planification
- Réalisation
- Restituer

## 11. Concevoir et animer un plan d'actions sécurité alimentaire

## 12. Examiner la mise en oeuvre opérationnelle



- Formation des nouveaux collaborateurs
- Intervention d'entreprises extérieures
- Suivi des matériels et équipements
- Relations avec les acteurs de la sécurité alimentaire
- Préparation et suivi des audits fournisseurs ou de certification

## Pré-requis

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation

## Public cible

Tout public ayant une activité dans l'agroalimentaire ou en lien avec le secteur, souhaitant animer la démarche sécurité alimentaire de l'entreprise.

## Pédagogie

### Méthodes pédagogiques

- La formation se déroule autour d'une pédagogie participative, alternant apports d'informations et cas concrets. L'apport de connaissances permet de présenter les fondamentaux du programme (définitions, méthodes, réglementations, normes, ...). Les cas concrets exposés seront quant à eux liés aux retours d'expériences du formateur et des stagiaires. Ils permettent d'illustrer les propos exposés dans le support de formation et de mettre en pratique les outils en lien avec l'hygiène et la sécurité alimentaire. Les contenus de formation sont amenés à évoluer en fonction des modifications réglementaires et normatives.

### Modalités d'évaluation

- Tout au long de la formation, le formateur validera les connaissances par les mises en situation des stagiaires. Un quizz général viendra valider les connaissances sur les thèmes abordés dans le présent programme. La correction sera réalisée avec un apport de connaissances complémentaires à la fin de la session de formation. Une attestation de fin de formation reprendra l'ensemble des objectifs pédagogiques de la formation et sanctionnera l'acquisition des savoirs des participants.



- Une attestation de formation reprenant l'ensemble des objectifs pédagogiques sera délivrée à chaque participant à l'issue de la formation.

**SAS LEXOM**

au capital de 25 000,00 €

Siège social : 155 Avenue René Privat - 07000 PRIVAS

N° SIRET : 510 869 274 00066 - RCS Aubenas

Code NAF : 85.59A / N° TVA Intra : FR 74510869274



LES FILIALES DU GROUPE LEXOM :



