



1
Jours

Concevoir son plan d'échantillonnage (industrie alimentaire)

dans HYGIENE - NORMALISATION / Réf : HYG-NORM-06

Objectifs de la formation

- Décrire la réglementation
- Mettre en place un plan d'échantillonnage
- Traiter les données

Programme de la formation

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

Matin

1. Définir la réglementation

- Arrêtés
- Loi
- Réglementation européenne
- Amendement CE 2093 - Règles et obligations d'alerte des services officiels en cas d'alerte sanitaire

2. Construire un plan de contrôle

- Prise d'échantillons
- Plan d'échantillonnage
- Les niveaux de qualité
- Les risques
- Cartes de contrôle

Après Midi

3. Identifier les éléments importants



- Définitions des éléments
- Plan de contrôle microbiologique, biologiques, chimiques
- Analyser les résultats
- Traiter informatiquement les informations
- Mettre en oeuvre une validation des durées de vie (selon Règlement (CE) no°2073/2005)

4. Lister les critères d'établissement des validations

- Les aliments concernés
- Méthodologie de mise en oeuvre des contrôles

Pré-requis

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation

Public cible

Toute personne en charge de la qualité dans son 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.

