



1

Jours

La réglementation et la prévention des nuisibles dans l'industrie agroalimentaire (IAA)

dans HYGIENE - SECURITE ALIMENTAIRE / Réf : HYG-ALIM-08

Les Industries Agroalimentaires (IAA) externalisent généralement la gestion des nuisibles à des entreprises de services 3D, qui se spécialisent dans la désinsectisation, la dératisation et la désinfestation. C'est pourquoi ce module n'enseigne pas de technique d'élimination des nuisibles. Toutefois, il est crucial pour les acteurs de l'agroalimentaire de maîtriser les principes de base dans ce secteur afin de prévenir la présence des nuisibles et contrôler les services fournis par les prestataires 3D.

Objectifs de la formation

- Définir la réglementation en matière de prévention des nuisibles dans l'IAA
- Évaluer et contrôler efficacement la qualité des prestations des services 3D intervenant sur leurs sites de production

Programme de la formation

Matin

1. Définir la réglementation

- Les produits biocides (et autorisation de mise sur le marché)
- Les différents types de produits (toxiques et non toxiques...)
- Les 3 D (Désinsectisation, Dératisation, Désinfestation)

2. Décrire les normes

- BRC
- IFS
- AIB
- Normes de Qualité



Après Midi

3. Identifier les différents types de nuisibles et les risques associés dans l'IAA

- Les nuisibles courants
- Impact des nuisibles sur la qualité des aliments et la sécurité alimentaire

4. Identifier les prestations de services

- Choix d'un prestataire
- Documents obligatoires (autorisation, Stewardship, plans, compte-rendus de visites, suivi...)
- La lutte contre les différents nuisibles (des process différents)

Pré-requis

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation

Public cible

Toute personne travaillant dans l'IAA et étant impliquée, de près ou de loin, dans la prévention et la gestion des nuisibles et plus spécifiquement dans le choix des prestataires.

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 :



