



Hygiène dans l'industrie agro-alimentaire

Objectifs : Connaître et appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection répondant aux objectifs Qualité (IFS et BRC) et aux règles d'hygiène en vigueur. Connaître le milieu agroalimentaire et ses contraintes spécifiques. Connaître et appliquer les règles de sécurité applicables sur les sites agroalimentaires.	Personnes concernées Agents de service, chefs d'équipe.
PROGRAMME	Pré -requis Aucun.
<ul style="list-style-type: none">■ Présentation<ul style="list-style-type: none">- Accueil des stagiaires- Présentation du stage■ Connaître le rôle de l'agent de service en agroalimentaire<ul style="list-style-type: none">- La tenue de travail- Les règles d'hygiène appliquée- Les interdictions- Les attitudes de service■ Comprendre les mécanismes de transmission microbienne<ul style="list-style-type: none">- Les différents microorganismes- Les modes de contamination- Les zones à risques■ Connaître et appliquer les méthodes de nettoyage et désinfection<ul style="list-style-type: none">- Les produits de nettoyage et désinfection- Le matériel de nettoyage et désinfection- Les techniques de nettoyage et désinfection- Les méthodes applicables en agroalimentaire■ Connaître les protocoles de nettoyage et de désinfection mis en œuvre sur le site<ul style="list-style-type: none">- Les protocoles 3 points, 5 points, 7 points- L'entretien des ateliers de production- L'organisation du travail et le respect de la marche en avant■ Connaître les règles de sécurité applicables sur le site<ul style="list-style-type: none">- Le respect du port des EPI- Les différents risques rencontrés sur le site- Le plan de prévention	PEDAGOGIE Le Formateur Spécialiste de l'hygiène dans l'industrie agro-alimentaire. Méthodes pédagogiques Apport théorique : exposés, diapositives Apport pratique : mise en situation, démonstrations, vidéos Modalités d'évaluation Tests de contrôle des connaissances à l'aide de QCM. Intra entreprise Lieu de formation : dans la ville de votre choix. Inter entreprises à Paris, Lyon, Lille, Lisieux Tarif par personne.
	2 jours 1 490 €
	Réf : IND030

Organisme de formation PROFORMALYS – Formations Industrie partout en France

Formation *Hygiène dans l'industrie agro-alimentaire*

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98

Toutes les formations Industrie de notre organisme de formation sur www.proformalys.com