CEFAQ - Contrôles, Études et Formations pour l'Amélioration de la Qualité

FICHE PÉDAGOGIQUE FORMATION

Traçabilité et Gestion des Alertes Sanitaires

EC * *En cours d'évaluation

Ref: HYG P05 vA

7 OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants seront capables de :

- Connaitre les obligations réglementaires
- Mettre en place une traçabilité efficace
- Savoir gérer une alerte sanitaire

7 CONTENU PEDAGOGIQUE

TRACABILITE

- Le contexte réglementaire
- La traçabilité
 - o La traçabilité matière (client-fournisseur)
 - o Le niveau de détail nécessaire
 - o Durée d'archivage
 - Le test de traçabilité

GESTION DES ALERTES

- Le contexte réglementaire
- Les éléments déclencheurs de l'alerte sanitaire
- o Critères d'hygiène
- o Critères de sécurité
- o L'information provenant des fournisseurs
- o L'information provenant à la suite d'un autocontrôle
- L'information provenant des consommateurs, des médias...
- Logigrammes de décision
- Transmission de l'alerte sanitaire à la DDCSPP
 - o Contenu de l'alerte
 - Support de communication type
- Information aux consommateurs
- o Rappel-conso
- o Contenu de la communication
- Constitution Cellule de crise (les bases)
- Quiz final d'évaluation des compétences

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique) Apports théoriques, exercices et échanges. Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quiz)
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée
Chaque stagiaire signe une feuille
d'émargement
Un certificat de réalisation est délivré en fin de

Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

<u>INTERVENANT</u>

Formateur (trice) spécialisé (e) en Hygiène Alimentaire selon disponibilité

PERSONNEL CONCERNE

Artisans, Chefs d'exploitation, Responsables de cuisine collective ou commerciale, Gestionnaires

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires* * Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS: Aucun

DUREE

1 jour (7 heures)

LIEU et DATE

A déterminer – Voir convention et devis (15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT:

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription