

## STAGE SMSA 01



### ● **Public :**

Personnel de production, d'entretien et de maintenance.

### ● **Durée :**

1 jour (7h)

### ● **Prérequis:**

Aucun

### ● **Objectifs :**

Appréhender les dangers spécifiques à la production de l'entreprise.

Connaître et diffuser les Bonnes Pratiques d'Hygiène en lien avec l'activité de l'entreprise (BPH).

### ● **Méthode :**

Il s'agit d'une formation en intra-entreprise privilégiant la communication orale.

Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des mises en situation, simulations, et divers jeux interactifs.

## ● **Contenu :**

### **Première partie (0,5j) :**

- Rappels réglementaires historiques et vocabulaires.
- Les Bonnes pratiques d'hygiène (BPH): personnel, locaux...
- Les principaux dangers, CCP et CP de l'entreprise

### **Deuxième partie (0,5j) :**

- Traçabilité (obligations et intérêts),
- Principaux enregistrements dans l'entreprise,
- Rapprochement avec la méthode HACCP.

### **Jeu sur la qualité et la sécurité alimentaire KALISSA®**

### **Validation des acquis**

Questionnaire de validation.