



STAGE SMSA 01i



● **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...
- L'IFS Food: le référentiel et déroulé de l'audit (possibilité d'aborder le food defense).
- Les principaux dangers, rencontrés dans l'entreprise: biologiques, physiques, chimiques et allergènes.

Etude de cas

Etude d'une TIAC et recherche des causes (type Cluedo®)

Deuxième partie (0,5j) :

- Traçabilité (obligations et intérêts),
- Principaux enregistrements dans l'entreprise,
- Rapprochement avec la méthode HACCP, les CP/CCP et leur traitement.

Validation des acquis

Jeu en groupe type times'up® et questionnaire de validation.

