



ROCALIS

# Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP et sécurité en industrie agroalimentaire

## STAGE SMSA I 8

### ● Public :

Personnel de production, d'entretien et de maintenance.

### ● Durée :

0,5 à 1 jour (selon choix de l'entreprise)

### ● Prérequis:

Aucun

### ● Objectifs :

BPH : Appréhender les dangers spécifiques à la production de l'entreprise ; connaître et diffuser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Sécurité : Appréhender les risques liés à son activité afin d'adapter au mieux son comportement et ses réactions.

### ● 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 (30 à 40%) : BPH/HACCP

Jeu sur la qualité et la sécurité alimentaire KALISSA®.

4 thématiques abordées :

- Dangers alimentaires
- HACCP et BPH
- Traçabilité et étiquetage
- Nettoyage et Désinfection

Questions sélectionnées pour être en adéquation avec le secteur d'activité de l'entreprise.

Discussion autour des réponses.

### Deuxième partie (60 à 70%) : Sécurité

Sécurité et conditions de travail :

- Le document unique de l'entreprise
- Le CHSCT
- Les règles à respecter et la conduite à tenir
- Mise en situation

Formation et support spécifiques aux risques de l'entreprise, créés en collaboration avec le référent sécurité du groupe

### Validation des acquis

Questionnaire de validation des acquis.  
Discussion.

