

Formation du personnel à l'Hygiène, la Qualité et la culture sécurité des aliments

Objectifs

A partir des audits Hygiène et Qualité et des observations du service qualité, construire le déroulement de la formation afin de progresser tous ensemble pour optimiser sa culture sécurité des aliments.



Intérêts pour l'entreprise

- Intégrer la formation dans une démarche d'amélioration continue en Hygiène, Qualité et sécurité des aliments
- Sensibilisation des nouveaux (possibilité de remise du guide de bonnes pratiques d'hygiène et qualité), méthodologie des 5M
- Application au quotidien des règles liées à son environnement IAA
- Rappel régulier à l'ensemble du personnel des bonnes pratiques d'hygiène et Qualité, présentation des 4 dangers et risque nuisibles
- Formation aux systèmes de management de la qualité en cours (IFS, BRC, FSSC 22000, ...)
- Développer une culture de sécurité des aliments

Formation appliquée (en salle et en ateliers)

- Possibilité de travailler en se référant au livret d'accueil
- A partir des observations de terrain, rappel des obligations
- Par thème, travail avec les salariés sur les points d'amélioration ou d'évolution en lien avec les référentiels qualités
- Validation des acquis en cours de formation
- Préciser les bonnes pratiques d'hygiène et expliquer les nouvelles mesures concernant l'hygiène, la qualité et la culture sécurité des aliments



Contact : Bruno SIMONNET
Tel 05.65.98.18.60 – 06.32.51.60.05
email : bruno.simonnet@mfr.asso.fr
www.valrance.com