Programme de Formation

Optimisez vos inspections "Sécurité des aliments" (réf : FAHYG08)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables et techniciens des services qualité et production, futurs inspecteurs sécurité des aliments

Objectifs pédagogiques

- Construire des outils (grilles d'inspection...) pour s'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les ateliers de production, de la surveillance des CCP/PRPo ou des spécifications
- Préparer, conduire et conclure les inspections "sécurité des aliments" de façon efficace
- Mener un plan d'action

Description

-

Prérequis

Avoir des connaissances en hygiène et management de la qualité

Modalités pédagogiques

Une pédagogie ancrée dans le terrain : Cas concrets, exercices, mises en situation, échanges d'expérience, quiz, ateliers pratiques, supports opérationnels.

Les formations ADRIA privilégient une approche active, tournée vers l'application.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr