



La CHAÎNE DU FROID

transport alimentaire

Le personnel de transport alimentaire est le dernier maillon de la chaîne pour la maîtrise de la sécurité alimentaire avant que le client professionnel ne prenne le relais. De ses bonnes pratiques et de ses techniques professionnelles dépend encore la sécurité sanitaire des denrées transportées.

OBJECTIFS

-  Comprendre les raisons de la mise en place et du respect des règles d'hygiène
-  Assurer un transport dans les bonnes conditions (propreté, température...)
-  Assurer une bonne manipulation des denrées

PROGRAMME

La réglementation et l'HACCP

Actualité réglementaire (*directive européenne 178/2002 et le Paquet hygiène*)
Définition et origine de l'HACCP (les 7 principes)

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?

Microbiologie et bactéries : Facteurs favorisant leur vie et leur développement
Les intoxications alimentaires et les modes de contamination les plus fréquents
La contamination : les 5 « M »

L'hygiène du personnel

L'état de santé
Hygiène corporelle et tenue vestimentaire

L'hygiène du matériel et véhicule

La différence entre nettoyer et désinfecter : matériels et produits (détergents et désinfectants)
Techniques de nettoyage
Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)
L'entretien du matériel
Le rangement
Le transport des denrées périssables (ATP) et les différents contrôles techniques

Chronologie des étapes

Prise en charge : les contrôles à effectuer (durées de vie, températures, intégrité...)
La protection des produits et la chaîne du froid pendant le transport

Tracabilité

Les enregistrements incontournables

DUREE

1 jour

PUBLIC

Services logistiques,
chauffeurs livreurs...

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation de documents, supports...
Remise d'une synthèse pédagogique (livret).
Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

