



Tracabilité, Gestion de crise... l'environnement réglementaire

Le règlement CE 178/2002 et 9 autres textes complémentaires dits « paquet hygiène » se sont substitués aux arrêtés des 9 mai 95 et 29 septembre 97... Nous avons à faire à une série de documents et non plus à un texte sectoriel.

Ce module de formation permet de connaître les évolutions réglementaires communautaires pour mieux appréhender leurs applications.

OBJECTIFS

-  Etre informé des exigences réglementaires
-  Acquérir les connaissances nécessaires pour l'application du GBPH
-  Savoir identifier la situation à atteindre pour être en conformité

PROGRAMME

Références réglementaires

Le Paquet hygiène
La directive européenne 178/2002
Le règlement 852/2004
Et les autres...

Prescriptions générales en matière de conception des lieux de travail

Matériaux et revêtements des locaux
Implantation et ergonomie des équipements
Maintenance préventive du matériel
Plan de Nettoyage et de Désinfection
Plan de lutte contre les nuisibles

Prescriptions relatives au personnel

Hygiène et Tenue
Formations
Visites médicales
Plan de prévention des risques (décret du 5 novembre 2001)

Traçabilité

Identifier vos fournisseurs et vos clients
Organiser vos approvisionnements
Origine des viandes bovines

Auto-contrôles

Actions préventives (matrices d'enregistrements...)
Analyses bactériologiques (comprendre les résultats)
Actions correctives (gestion des non conformités...)

Système documentaire

Dossiers administratifs devant être présents sur le site
Archives (le bon document au bon endroit)

Gestion de TIAC

Prélèvements des échantillons
Protocole d'alerte

Prévention des crises et gestion de l'urgence

Stratégie anti-crise
Faire face
Conduites à tenir

DUREE

2 jours

PUBLIC

Tous responsables :
gérants, adjoints,
chefs de cuisine,
équipe HACCP

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 d'affiches,
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, ergonome,
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

