

## PROGRAMME DE FORMATION

# MAÎTRISE DES RISQUES SANITAIRES ET PROFESSIONNELS EN CHARCUTERIE



Intervenant

Mélanie RODRIGUEZ

Ingénieur Agroalimentaire du Pôle d'Innovation de la Charcuterie

DATE :

LUNDI 15 MAI 2017

PUBLIC ET  
PRÉ-REQUIS :

Ce stage s'adresse à des charcutiers traiteurs professionnels

OBJECTIF :

- “ Prendre conscience de la nécessité de respecter les bonnes pratiques d'hygiène et identifier les dispositions du nouveau guide.
- “ Comprendre l'importance de la prévention des risques professionnels.
- “ Connaître les conséquences d'un manquement aux obligations.

## CONTENU DE FORMATION :

1<sup>er</sup> JOUR :

Matin :

Les risques sanitaires :

Le Guide de Bonnes Pratiques hygiène en charcuterie.

Rappels du cadre réglementaire.

Le plan de maîtrise sanitaire adapté aux entreprises artisanales : Qualité des matières premières, maîtrise des températures, plan d'analyses bactériologiques, plan de maintenance, plan de lutte contre les nuisibles ...

Une traçabilité adaptée à la taille et nature de l'entreprise.

Mise en place d'un plan action.

Après-midi :

Les risques professionnels :

Les obligations réglementaires de chaque entreprise.

Les accidents du travail et les maladies professionnelles : données chiffrées.

Les gestes du quotidien pour prévenir les risques.

Le document unique.

OUTILS, MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Illustration par des exemples concrets rencontrés en entreprise, échanges entre participants.
- Remis à chaque participant : Guide de bonnes pratiques en version PDF, outils pour l'application du guide en entreprise.
- QCM pour évaluation

ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Mettre en place les points de contrôle pour répondre aux exigences sanitaires
- Satisfaire à l'obligation d'HACCP demandée par les services de contrôle
- - Connaître les grands principes du GBPH charcuterie.
- Rédiger leur PMS et document unique.
- Mettre en place des mesures pour assurer la sécurité des salariés.

COÛT : 350€HT / Pers

DURÉE : 7h  
De 9h à 17h

LIEU : CEPROC – 19 Rue Goubet  
75019 PARIS