



PROGRAMME DE FORMATION

Réglementation et sécurité sanitaire

Durée

2 jours (14 heures)

Public

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire souhaitant connaître et appliquer la réglementation en vigueur.

Prérequis

Aucun prérequis.

Modalité

Intra-entreprise – Présentiel

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la réglementation en matière de sécurité alimentaire
- Identifier les obligations professionnelles
- Appliquer les normes sanitaires en vigueur
- Assurer la conformité des pratiques
- Prévenir les risques sanitaires



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et démonstrations
- Études de cas concrets
- Exercices pratiques
- Mises en situation professionnelles
- Accompagnement individualisé

Moyens pédagogiques

- Support de formation remis aux participants
- Vidéoprojecteur
- Supports réglementaires
- Cas pratiques

Modalités d'évaluation

- Évaluation des acquis en début et fin de formation
- Exercices pratiques
- Études de cas
- Mise en situation
- Questionnaire de satisfaction



Programme détaillé

Jour 1 : Cadre réglementaire et obligations

Réglementation alimentaire

- Cadre légal
- Normes sanitaires

Obligations professionnelles

- Responsabilités
- Contrôles et inspections

Sécurité sanitaire

- Principes
- Enjeux

Jour 2 : Application et conformité

Mise en conformité

- Application des règles
- Organisation des pratiques

Prévention des risques

- Identification des risques
- Mesures de prévention

Suivi et contrôle

- Traçabilité
- Gestion des contrôles