

AUDIT HYGIENE

Objectifs et compétences visées :

- Evaluer le respect des règles d'hygiène
- Evaluer la conformité de l'établissement vis-à-vis de la réglementation sur la sécurité alimentaire
- Mettre en évidence les points à risque
- Proposer des améliorations du plan de maîtrise des fabrications
- Vérifier et valider les contrôles qualité effectués

Contenu

Diagnostic hygiène dans l'établissement

- Evaluation du respect des règles d'hygiène : matières premières utilisées, méthodes de travail, circuits, hygiène du personnel, propreté des locaux, température des locaux et des produits
- Evaluation de la conformité vis à vis de la réglementation
- Mise en évidence des points à risque

Vérification et validation des contrôles qualité effectués



Personnes concernées

Industriels, artisans, restaurateurs, collectivités



Intervenant

Cécile BOURREL : Intervient dans les domaines de l'Hygiène Alimentaire, Santé et Sécurité au Travail et en Technologies de transformation des produits carnés
Techniciens PYRAGENA



Méthode pédagogique

- Visite sur site avec un responsable de l'entreprise, selon l'organisation de la production
- Compte-rendu oral des principaux points observés, en fin de visite
- Récupération des informations afin de réaliser le dossier d'agrément CE
- Interactions avec l'entreprise pour vérifier la justesse des informations et la mise en application des procédures et instructions



Durée

Variable en fonction des besoins de l'entreprise. Possibilité de dédoubler en ½ journées
Intra entreprise