

Audit en hygiène alimentaire

Durée : 1 jour

Programme

Date	Horaire	Objectifs	Contenu	Moyen pédagogique
J-1	8h00 — 12h00	Mesurer le niveau de conformité global et par secteur de son établissement Valoriser son milieu de travail et sa production par le biais d'un environnement de travail maîtrisé au niveau de l'hygiène alimentaire Détecter les non-conformités et les dysfonctionnements d'organisation de son entreprise et mettre en place un plan d'actions pour une amélioration efficace	<ul style="list-style-type: none">- Le milieu de travail et les équipements <i>(Les circuits, les revêtements de surface...)</i>- La maîtrise du nettoyage et de la désinfection <i>(Matériel, produit, plan de nettoyage, rangement...)</i>- L'hygiène du personnel <i>(Le port de la tenue, le lavage des mains, les équipements à disposition du personnel...)</i>- La gestion des déchets <i>(Évacuation des déchets, marche en avant...)</i>	Phase d'observation sans prévenir en amont afin d'obtenir les conditions opérationnelles réelles, évaluation et notation des critères réglementaires, rapport illustré
J-1	13h00 — 17h00	Mesurer le niveau de conformité global et par secteur de son établissement Valoriser son milieu de travail et sa production par le biais d'un environnement de travail maîtrisé au niveau de l'hygiène alimentaire Détecter les non-conformités et les dysfonctionnements d'organisation de son entreprise et mettre en place un plan d'actions pour une amélioration efficace Préparer les visites des services de l'État	<ul style="list-style-type: none">- La lutte contre les nuisibles <i>(Dératisation, désinsectisation...)</i>- La réception et le stockage <i>(Le contrôle à réception, le stockage et les températures réglementaires...)</i>- Les étapes de pré-traitement et la préparation <i>(Lavage des légumes, décongélation, refroidissement...)</i>- La traçabilité <i>(Le classement des informations, la durée d'archivage...)</i>- Le plan HACCP et les autocontrôles <i>(Respect des procédures d'autocontrôles...)</i>	Phase d'observation sans prévenir en amont afin d'obtenir les conditions opérationnelles réelles, évaluation et notation des critères réglementaires, rapport illustré