

# Qualité – Hygiène – Sécurité -Environnement : l'essentiel en production

## Objectif(s)

Donner une vision globale du métier d'opérateur en industrie agroalimentaire pour assurer une conduite active de machines ou lignes de production, dans le respect des règles d'hygiène, de qualité, de sécurité et d'environnement Restituer et maîtriser les impératifs d'une unité de production : qualité, sécurité des aliments/hygiène, environnement, sécurité des personnes.

## Programme

### Journée 1 :

La qualité · Enjeux et notions · Critères et contrôles La maîtrise de la sécurité des aliments, l'hygiène (1/2) · Les dangers · Les programmes de pré requis

### Journée 2 :

La maîtrise de la sécurité des aliments, l'hygiène (2/2) · L'HACCP et ses CCP · La traçabilité · Les bonnes pratiques de travail pour assurer la qualité

### Journée 3 :

L'environnement et le développement durable · Enjeux et notions · Bonnes pratiques en entreprise

La sécurité au travail · Enjeux et notions · Contexte réglementaire · La prévention

## Moyen(s) pédagogique(s) :

Power point + fascicule de formation remis au stagiaire

Exercices d'application, études de cas, mises en situation sous forme ludique

Mise à disposition d'outils

---