



Sanitation

Restauration, stockage & distribution alimentaire et industrie agro-alimentaire



PUBLIC

Applicateurs Hygiénistes, Managers Techniques, Commerciaux PCO, Dirigeant d'entreprise, Responsable qualité, Agent de collectivité, Collaborateurs des IAA.

PRE-REQUIS

Aucun

DURE

7 heures (1 jour)

EVALUATION

Evaluation des acquis de la formation (QCM, oral ou écrit), Evaluation de la formation en présentiel Attestation de fin de formation

LIEU

Dans la salle de formation d'ADEOVIA ou en intraentreprise

CONTACT

Nous vous invitons à nous contacter via : contact@adeovia.fr

6 rue du Sentier 91390 Morsang-sur-Orge

www.adeovia.fr

SASU au capital de 10 000€ = RCS 890 921 950 Evry SIRET 890 921 950 00022



OBJECTIFS

- Connaître les exigences des référentiels des activités de l'alimentaire
- Comprendre les relations entre la lutte raisonnée, la Transition Ecologique et la sécurité alimentaire
- Savoir réaliser un audit exhaustif d'un site client
- Savoir assurer une traçabilité efficace
- Savoir établir un rapport d'intervention dans le cadre d'une Sanitation

CONTENU

- HACCP et référentiels d'application volontaire
 - o Savoir ce qu'est l'HACCP
 - Connaître les principes de l'HACCP
 - o Approche générale des référentiels de l'IAA :
 - ✓ IFS
 - √ BRC
 - ✓ AIB
 - **√**
- Lutte raisonnée, Transition Ecologique et sécurité alimentaire
 - Comprendre la relation entre lutte raisonnée et la sécurité alimentaire
 - Favoriser la lutte raisonnée pour supprimer des points de danger
 - La lutte raisonnée intégrée dans la Transition Ecologique

Auditer

- Savoir réaliser un audit dans le cadre de la prestation de Sanitation – gestion des nuisibles :
 - ✓ Observer
 - ✓ Analyser
 - √ Décider

Tracer

- Savoir ce qu'est la traçabilité et comment l'assurer
- Comprendre l'importance de la traçabilité dans le cadre d'une prestation de Sanitation
- · Restituer : le rapport
 - Savoir établir le rapport de son intervention et connaître ce que doit et/ou peut contenir le reporting

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Dossier technique remis au stagiaire
- Présentation sur écran
- Présentation de matériels
- Etude de cas
- Echanges et partages

TARIFS

Nous vous invitons à nous contacter via <u>contact@adeovia.fr</u>
afin d'obtenir le tarif adapté à votre situation.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES AUX FORMATIONS

Les modalités et les délais d'accès à nos formations sont détaillés dans nos Conditions Générales de Ventes, accessibles sur notre site internet.

PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

Nous vous invitons à nous contacter via:

<u>contact@adeovia.fr</u>

afin d'étudier la solution adaptée à vos besoins.

