

Formation Bonnes pratiques d'hygiène

DUREE

7 heures

PUBLIC

Ensemble des collaborateurs

METHODE PEDAGOGIQUE

- Partage et échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant.
- Utilisation de jeu pédagogique pour animer : jeu de l'oie, jeu de carte, valisette, ...
- Commentaire de film de mise en situation.

MODALITE D'EVALUATION

QCM

PREREQUIS

Aucun prérequis

Si l'un des participants présentait un handicap (mobilité, surdité, dys, ...) merci de nous en informer afin que nous puissions adapter l'organisation, les outils et la pédagogie de la formation.

Formation Bonnes pratiques d'hygiène : quels sont les objectifs ?

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Comprendre les enjeux de l'hygiène et du HACCP afin de les appliquer au quotidien.
- Mettre en oeuvre dans les ateliers des règles définies.
- Apporter son concours à l'amélioration du dispositif existant

Formation Bonnes pratiques d'hygiène : le programme

1. Le contexte de la sécurité des aliments

- La réglementation en vigueur : le paquet hygiène, les normes sanitaires, plan de prévention
- Les exigences des clients
- Les attentes des consommateurs
- Les exigences des référentiels en vigueur

2. Les principaux dangers alimentaires : présentation des dangers et des mesures de maîtrise à mettre en œuvre

- Les 3 types de dangers :
- Danger microbiologique
- Danger Physique : Corps étrangers
- Danger Chimique : Produit chimique et Allergène
- Test du lavage des mains avec mise en évidence de la contamination sous lampe UV
- Les 5 origines possibles : les 5 M
- Les notions de contamination, développement, recontamination

3. Les risques de contamination

Pour chacun des risques de contamination, nous verrons quelles sont les mesures de maîtrise permettant de les limiter, en particulier :

- Le plan de nettoyage
- Le respect de la chaîne du froid
- Les étapes de cuisson, refroidissement, ...
- Bonnes pratiques d'hygiène du personnel
- La gestion des produits chimiques et des allergènes
- La gestion des corps étrangers
- La lutte contre les nuisibles
- Les mesures préventives liées à la gestion du verre et du bois
- La notion de responsabilité du personnel

- ...

VOTRE CONTACT

Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité des aliments et des personnes



MISE A JOUR

Fév. 2024