



FORMATION

BASES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE



SECOURISME

Premiers Secours Citoyen PSC
Sauveteur Secouriste du Travail SST
Gestes Qui Sauvent GQS
Urgences Petite Enfance UPE

INCENDIE - EVACUATION

Manipulation des Extincteurs
Evacuation Guide et Serre File
Equipier Première Intervention Incendie

HABILITATION ELECTRIQUE

B0 H0 H0V
BS BE Interventions Simples
BR BC B1 B2

PREVENTION DES RISQUES PHYSIQUES

Prévention des Risques liés
à l'Activité Physique PRAP
Industrie / Bureau / Commerce IBC
Sanitaire & Social 2S
Gestes & Postures
Bureau
Conduite
Industrie
Manutention
Personnel d'Entretien
Petite Enfance
PMR Personnes à Mobilité Réduite

HYGIENE ALIMENTAIRE

Hygiène & Sécurité Alimentaire
Hygiène Alimentaire en Restauration
Commerciale

DOCUMENT UNIQUE

Accompagnement à la Réalisation
Evaluation des Risques
Vérification et Mise à Jour

Public concerné :

Tout public travaillant dans le secteur alimentaire.

Objectifs de la formation / Compétences visées :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction et la sécurité du client.
Identifier les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les mesures de prévention,
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène à son poste de travail au quotidien.

Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation.

Programme :

Introduction :

- Présentation du formateur et des participants
- Objectifs de la formation
- Importance de l'hygiène
- Echanges de pratiques sur site (peut être réalisé en début de formation ou en cours de formation)

Module 1 :

- Fondamentaux de l'Hygiène Alimentaire
- Assimiler les principes de base de l'hygiène alimentaire
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Atelier : concevoir une check-liste des BPH applicables

Module 2 :

- Les dangers en alimentaire
- Identifier les types de contaminations
- Examiner les facteurs externes affectant la qualité et la sécurité

Module 3 :

- Introduction à la méthode HACCP
- Analyser les dangers pour élaborer un plan HACCP
- Atelier : concevoir une ébauche de plan HACCP

Conclusion et Evaluation :

- Récapitulatif des principaux points abordés
- Questions et réponses
- Analyse réflexive de sa pratique

Évaluation de la formation par les participants

Conclusion Et Evaluation

- Récapitulation des principaux points abordés
- Utilisation d'une grille d'audit
- Questions et réponses
- Évaluation de la formation par les participants

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Vidéoprojecteur
Ordinateur
Paperboard
Supports de formation transmis aux stagiaires
Simulation lavage des mains (révélation lampe UV)
Pédagogie active et participative
Approche centrée sur des situations réelles

Intervenant :

Ingénieure en sécurité alimentaire

Durée :

1 jour (7h en présentiel)

Evaluation et sanction de la formation :

Evaluation : en cours de formation par le biais de l'élaboration d'une check-liste des BPH et d'une ébauche de plan HACCP.
Sanction : attestation - certificat de réalisation.