



FORMATION HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE



SECOURISME

Prévention et Secours Civiques PSC1
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

PREVENTION DES RISQUES PHYSIQUES

Prévention des Risques liés
à l'Activité Physique PRAP
Industrie / Bureau / Commerce IBC
Sanitaire & Social 2S
Petite Enfance
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 en alimentaire.

Objectifs de la formation / Compétences visées :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène et de sécurité.

- Maîtriser les grands principes de la réglementation,
- Identifier les principaux dangers alimentaires,
- Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène,
- Concevoir et mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire.

Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation.

Programme :

INTRODUCTION / TOUR DE TABLE

I – ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. Les dangers microbiens

1.1. Microbiologie des aliments

– Le monde microbien (bactéries, virus, levures, moisissures et parasites) Le classement des microorganismes (utiles, altération et pathogènes)

1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

– Les principaux pathogènes d'origine alimentaire Les toxo-infections alimentaires collectives Les associations germes pathogènes et aliments

1.3. Les techniques de conservation des aliments (vidéo pédagogique)

1.4. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

2. Les autres dangers potentiels

– Dangers chimiques, physiques, allergènes (focus sur le tableau des allergènes)

II – LA METHODE HACCP

1. Les principes de l'HACCP

– Définition, enjeux et objectifs Les 7 principes de l'HACCP La méthode des 5M

2. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

III – LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

2. Connaître la réglementation européenne sur l'hygiène des denrées alimentaires (en vigueur)

– Les principes de base du paquet hygiène La traçabilité La gestion des non-conformités

3. Connaître la réglementation française concernant les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

4. La gestion des déchets

5. Les contrôles des établissements

IV – LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

1. Définitions

2. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

3. Le système documentaire

4. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

– Les contrôles à réception Les contrôles de température Les analyses microbiologiques Les documents à présenter aux agents lors des contrôles officiels

CONCLUSION / TOUR DE TABLE

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Mise en œuvre de méthodes actives avec vidéos, cours, activités, divers outils, centrées sur des situations réelles.

Intervenant : Formateur en hygiène alimentaire.

Durée : 1 jour ou 2 jours (selon le(s) bloc(s) visé(s)).

Evaluation et sanction de la formation :

QCM et cas pratiques, délivrance d'un certificat de réalisation.

Nota : cette formation ne permet pas de délivrer une attestation ROFHYA.