

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE (GBPH ET METHODE HACCP)

(Adaptée à l'activité de l'établissement)

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Acquérir des connaissances sur les exigences du paquet d'hygiène
- ❖ Connaître les dangers et risques liés à la mauvaise manipulation des denrées alimentaires (la méthode des 5M)
- ❖ Apporter des actions correctives par l'application et le respect des principes HACCP pour fournir un produit alimentaire sain et de bonne qualité
- ❖ Apprendre à travailler dans l'application des règles d'hygiène
- ❖ Mettre en place un système de traçabilité des denrées depuis la réception de la matière première jusqu'à l'obtention du produit final et sa commercialisation.

PROGRAMME DE FORMATION

❖ **Module 1 : Les réglementations**

- L'évolution des règlements et des textes en hygiène alimentaires
- Les obligations des professionnelles
- Les conséquences du non respect de la réglementation

❖ **Module 2 : La base du paquet d'hygiène**

- Les principes (analyses des risques, précaution, transparence et innocuité)
- Les obligations (traçabilité, retrait et information des services de contrôle)

❖ **Module 3 : Les dangers et les risques**

- Les dangers microbiologiques,
- Les dangers chimiques,
- Les dangers physiques
- Les dangers allergiques

❖ **Module 4 : Le monde microbien**

- Les familles des micro-organismes
- Les facteurs favorables au développement microbien
- Les principales causes de contamination et les conséquences encourues
- Les infections alimentaires (TIAC...)

Module 5 : Hygiène du personnel

- La tenue vestimentaire du personnel
- Le comportement du personnel
- Le lavage des mains
- La conduite à adopter en cas de maladie ou de blessure

Module 6 : Hygiène des denrées alimentaires :

- Les conditions de transport et de conformité à la réception
- Le contrôle de la qualité de la matière première

- Les manipulations des denrées, le rangement et la gestion des stocks
- Le respect des températures de conservation, de cuisson et de refroidissement - La gestion de non conformité

Module 7 : Hygiène des locaux

- La conformité de l'infrastructure, les facteurs d'environnement (température, degré d'humidité, odeur...)
- La séparation des différentes zones physiquement
- Le plan de nettoyage et de désinfection
- La lutte contre les nuisibles

Module 8 : Hygiène des modalités de travail

- Le contrôle des températures et la maîtrise de la chaîne du froid et/ou la chaîne du chaud
- La maîtrise des règles d'hygiène de congélation et de décongélation
- Le contrôle de DLC et DLUO et le respect du principe FeFo
- Le respect du circuit de la marche en avant
- La séparation des activités dans le temps ou dans l'espace (éviter la contamination croisée)
- Le traitement et la gestion des déchets de denrées alimentaires

Module 9 : Hygiène du matériel

- La conformité du matériel
- La maintenance et l'entretien - Le nettoyage et la désinfection

Module 10 : Analyse des risques et la méthode des 5M

Module 11 : La méthode HACCP

- Généralités
- La mise en place

- Les 7 principes de la méthode HACCP
- L'application de la méthode HACCP

Module 12 : La traçabilité

- La réglementation
- Les objectifs
- L'archivage des documents (durée)

Module 13 : L'amélioration continue de la qualité et maîtrise de la sécurité alimentaire

- La gestion de non conformité
- La gestion en cas de retrait

MOYENS PEDAGOGIQUES

Etude de cas sera envisagée en sous-groupe : comment se conformer, sur le plan pratique, aux prescriptions de la nouvelle réglementation

PUBLIC CONCERNE

Tous les professionnels qui sont amenés à manipuler des denrées alimentaires

PRE REQUIS

Cette formation ne nécessite aucun pré-requis

MODALITES D'ORGANISATION

Formation sur mesure en intra-entreprise au centre de formation ou en entreprise

Session garantie à partir d'un stagiaire jusqu'à 9 au maximum

MOYENS D'ENCADREMENT

Niveau d'études du formateur :

Doctorat Pharmacologie et Neurosciences

DEA en Neurosciences et Pharmacologie

Maîtrise de biologie et biochimie

METHODES MOBILISEES

Cours théorique basé sur des questions-réponses tout le long de la formation. La base théorique est renforcée par l'étude de cas qui permet au stagiaire d'apprendre, d'analyser la situation, d'identifier les dangers, et de mettre en place des actions correctrices lorsque les points critiques sont atteints.

Accompagner le stagiaire et s'adapter à chacun pour qu'il puisse acquérir des compétences opérationnelles pour faire face aux dangers rencontrés lors de la

Module 14 : La constitution du PMS

- La fiche de réception des marchandises - Les relevés des températures des enceintes réfrigérées et des chambres froides
- Le plan de nettoyage et de désinfection
- Le protocole de refroidissement rapide - La fiche du personnel
- La fiche de lutte contre les nuisibles
- La fiche de gestion des déchets

manipulation des denrées alimentaires de la réception de la matière première jusqu'à la réalisation du produit final qui doit être conforme à la consommation.

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

Un questionnement des stagiaires en début de stage sur ses connaissances et ses attentes liées au stage. Une série de questions est posée tout le long de la formation et en fin de stage. Cela permet de valider l'évaluation et l'acquisition de nouvelles compétences. La fiche d'évaluation est remplie sous forme de QCM

En fin de formation réalisation d'une analyse de cas et synthèse de la formation.

LIVRABLES REMIS AUX STAGIAIRES

Attestation de formation

Supports de formation

DELAI D'ACCES

Jusqu'à 48h avant le début de la formation et en fonction des places restantes.

DATES

Nous consulter

DUREE

14 heures

TARIF

504€ HT