CEFORG
Centre de formation de gestion

ENSEMBLE, DÉVELOPPONS VOS COMPÉTENCES

FORMATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (GBPH ET METHODE HACCP)

- Formation personnalisée et adaptée à votre secteur d'activité
- Possibilité de prise en charge finacière totale ou partielle
- Pack professionnel personnalisé offert

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

PROGRAMME 2022

OBJECTIFS

- 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

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

Module 14 - Constitution du PMS

-La fiche de réception des marchandises
-Le plan de nettoyage et de désinfection
-Le protocole de refroidissement rapide
-La fiche de lutte contre les nuisibles & de gestion des déchets

DURÉE ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée : 14 heures
Formation sur mesure en présentiel ou distanciel
Session garantie à partir d'un apprenant jusqu'à 10 au maximum

PUBLIC CONCERNÉ

Tous les professionnels qui sont amenés à manipuler des denrées alimentaires.

MOYENS D'ENCADREMENT

Niveau d'études du formateur :

- Doctorat Pharmacologie et Neurosciences
- DEA en Neurosciences et Pharmacologie
- Maîtrise de biologie et biochimie

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Cours théorique basé sur des questions/réponses tout le long de la formation. La base théorique est renforcée par des études de cas qui permettent 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.
- Accompagnement de l'apprenant afin qu'il puisse acquérir des compétences opérationnelles pour faire face aux dangers rencontrés lors de la 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnement des apprenants en début de formation sur leurs connaissances et attentes liées à la formation.
Série de questions posées sous forme de QCM tout le long et en fin de formation afin d'évaluer et valider l'acquisition de nouvelles compétences.
En fin de formation réalisation d'une analyse de cas et synthèse de la formation.

METHODES MOBILISÉES

Etude de cas en sous-groupe afin d'apprendre à se conformer, sur le plan pratique, aux prescriptions de la nouvelle réglementation

LIVRABLES

Attestation de formation

DÉLAIS D'ACCÈS

Nous nous engageons à traiter votre dossier dans un délai de 48H à compter de votre demande.

PRÉ-REQUIS

Cette formation ne nécessite aucun pré-requis

TARIF

Intra : 65€ HT/heure
Inter : 25€ HT/heure

ACCÈS HANDICAPÉS

Notre centre est accessible aux personnes en situation de handicap et propose un accompagnement adapté par un référent handicap

Téléphone : 04 93 55 20 59 / 06 51 79 20 26
Mail : contact@ceforg.fr
www.ceforg.fr
CEFOR g
cefor_g
centre CEFOR-g