

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ALIMENTAIRES

Public	Toute personne ayant à manipuler des denrées alimentaires dans des établissements qui stockent, fabriquent, distribuent des denrées alimentaires : restauration commerciale (restaurants, snacks...), scolaire, hospitalière, maison de retraite, crèche, restauration en hôtellerie, artisans des métiers de bouche, industrie agroalimentaire, distribution (GMS, libre-service...).
Prérequis	Aucun
Objectifs	-Connaître les exigences réglementaires, -Être en mesure de détecter et maîtriser les risques de contamination -Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) -Traçabilité : objectif et méthode
Intervenant	Formateur spécialisé en agroalimentaire, professionnel de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.
Méthodes pédagogiques	-Questionnaire initial -Exercice cas pratique -Questionnaire de fin de formation pour évaluation des connaissances acquises
Sanction	Attestation de formation délivrée en fin de stage et remise supports pédagogiques
Durée	7 heures / Horaires : 8h à 16h.
Tarif	280 € / Stagiaire – pour les formations en intra entreprise : proposition sur demande.
Délai d'accès	1 mois sous réserve de 5 participants minimum (Formation intra entreprise : sur demande)
Lieu	En présentiel à nos bureaux (ZI Jambette)
Accessibilité	Référents handicaps, nous sommes sensibles à la situation des personnes en situation de handicap. Nos bureaux sont accessibles PMR. Toutefois, nous contacter pour étudier toutes possibilités.

PROGRAMME DE LA FORMATION

LES DENRÉES ALIMENTAIRES PEUVENT ÊTRE SOURCES DE CONTAMINATION, IL EST PRIMORDIAL, POUR TOUT ACTEUR PROFESSIONNEL MANIPULANT DES PRODUITS ALIMENTAIRES, D'ASSURER TOUT AU LONG DES ÉTAPES DE PRODUCTION, DE TRANSFORMATION ET DE DISTRIBUTION, L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ DE SES DENRÉES.

Appréhender et retenir les obligations du règlement européen (CE 852-2004) propre à l'hygiène

- Le paquet hygiène
- La réglementation INCO

Intégrer la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires

- Les dangers ; microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Comprendre les causes des dangers
- Identifier les risques microbiologiques et le fonctionnement du développement microbien des aliments
- Les intoxications alimentaires

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Identifier les règles d'hygiène en restauration ou commerce alimentaire
- L'hygiène corporelle et tenue vestimentaire
- Le plan de nettoyage et désinfection des locaux et matériels
- Les matières premières et durées de vie (DLC/DDM)
- L'approvisionnement en eau

Les bonnes pratiques liées à l'organisation :

- Le principe de la marche en avant : les circuits (propre et sale)
- La gestion des flux
- La gestion des stocks (matières premières/produits finis)
- Le déconditionnement/décongélation
- Traitement des fruits et légumes
- La gestion des déchets

Le contrôle des températures

- Objectif
- Méthode

La traçabilité

- Objectif
- Méthodes