
Programme

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et prévenir les risques alimentaires

Informations générales



Durée : 7 heures



Prérequis

Aucun



Public visé

- Responsables hygiène
- Gérants et responsables d'établissement
- Personnel de restauration
- Employés de commerce alimentaire
- Personnel manipulant des denrées alimentaires
- Toute personne souhaitant renforcer ses connaissances en hygiène alimentaire

Contenu pédagogique



Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Comprendre les enjeux et les obligations réglementaires relatives à la sécurité et hygiène alimentaire.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son activité quotidienne.
- Participer à la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Comprendre les principes fondamentaux de la méthode HACCP.
- Identifier et prévenir les risques de contamination et les non-conformités.



Description

Garantir l'hygiène alimentaire est une obligation réglementaire mais également un enjeu majeur pour protéger la santé des consommateurs et préserver la réputation de votre établissement.

Cette formation permet aux participants de comprendre les exigences réglementaires applicables, d'identifier les risques liés aux denrées alimentaires et de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène ainsi que les principes essentiels de la méthode HACCP au quotidien.

Programme détaillé :

1. Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire

Les fondamentaux de la sécurité alimentaire :

- Les enjeux sanitaires et économiques.
- Les responsabilités de chacun.



- Les conséquences d'une mauvaise maîtrise de l'hygiène.
- Les attentes des consommateurs.

Le cadre réglementaire :

- Le Paquet Hygiène.
- Les obligations des professionnels.
- Les contrôles sanitaires.
- Les responsabilités de l'exploitant.

2. Identifier les dangers alimentaires

Les risques microbiologiques :

- Les bactéries.
- Les virus.
- Les moisissures.
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

Les autres dangers :

- Risques chimiques.
- Risques physiques.
- Risques allergènes.

3. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Les règles d'hygiène du personnel :

- Hygiène des mains.
- Tenue professionnelle.
- État de santé.
- Comportements à adopter en zone de travail.

L'entretien des locaux et du matériel :

- Nettoyage.
- Désinfection.
- Planification et traçabilité.

Maîtrise de la chaîne alimentaire :

- Réception des marchandises.
- Stockage.
- Températures réglementaires.
- Respect de la chaîne du froid et du chaud.

4. Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Comprendre le PMS :

- Objectifs.
- Organisation.
- Documents obligatoires.

La méthode HACCP :

- Les principes fondamentaux.
- Les mesures préventives.
- Les points critiques de maîtrise.
- Les actions correctives. [\[Programme...limentaire | PDF\]](#)

La traçabilité :

- Suivi des produits.
- Enregistrements.
- Gestion documentaire.

Gestion des non-conformités :

- Détection.
- Actions correctives.
- Procédure de retrait-rappel.

Organisation de la formation

Mode d'organisation : Présentiel



Modalités pédagogiques

Modalités pédagogiques : Démonstrative, Interrogative, partage d'expériences entre participants. Ces modalités peuvent être adaptées le jour de la formation en fonction des besoins des stagiaires et du formateur.



Moyens et supports pédagogiques

- L'intervenant utilisera son ordinateur et son vidéo projecteur si besoins
- Livrable : Supports de formation remis en format numérique à l'issue de la formation, exemple de fiche de tracabilités
- Pour les formations en intra : utilisation du matériel et des spécificités des locaux pour réaliser les mises en situation (ex: plan de maîtrise sanitaire).



Informations sur l'admission

Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la formation.

Formation adaptable en intra-entreprise ou inter-entreprise



Informations sur l'accessibilité

Une attention particulière est portée à l'accueil des personnes en situation de handicap. Des aménagements peuvent être proposés selon les besoins. Pour accompagner les personnes en situation de handicap, vous pouvez prendre contact avec notre référente Handicap pour étudier les conditions d'adaptations de la formation.

Modalité d'évaluation & Qualité



Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation des connaissances théoriques en début et fin de formation (QCM).
- Exercices tout au long de la session : Mise en situation, Quiz, Cas pratique.
- Évaluation de la satisfaction à chaud sera remis en fin de formation.

Validation de la formation : Remise d'un certificat de réalisation après la formation.



Satisfaction

Taux de recommandation :

Note Qualité attribuée par les participants :