



# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : LES PRÉREQUIS

## PROGRAMME

### 1. INTRODUCTION / DEFINITIONS

Hygiène / dangers / termes associés

### 2. LES NIVEAUX ET CATEGORIES DE DANGERS

### 3. LE CADRE REGLEMENTAIRE

- Principes
- Responsabilités

### 4. LES SOURCES DE CONTAMINATIONS (5M)

### 5. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

A partir des 5 sources de contamination identifiées, démarche de réflexion en sous-groupe ou personnelle pour retrouver les moyens à mettre en œuvre pour éviter ces contaminations.

Mise en commun, bilan et complément collectif.

#### Thèmes abordés :

- **Thèmes détaillés**, Explications et illustrations des méthodes :
  - **Hygiène du personnel**
  - Les ingrédients et matières Premières
  - **Nettoyage et désinfection (matériel/locaux)**
  - La maîtrise des Températures
  - **Les flux : matières /personnes / déchets (marche en avant)**
  - **Les contrôles (réception, produits)**
  - Durée de vie des produits (DLC, DLUO)
  - Les règles de rangement/ de stockage
  - **Conformité /Maintenance des équipements et matériaux**
- **Le plan de lutte contre les nuisibles**
- **Le transport**

Réf. EHY019

#### **Public**

Toute personne qui intervient dans la préparation, le conditionnement ou la distribution de denrées alimentaires. Personne qui doit appliquer les règles d'hygiène.

#### **Pré-requis**

Maîtrise de la langue française

#### **Résultats attendus**

Maîtrise des prérequis concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire.

#### **Objectifs pédagogiques**

Assurer le maintien d'un environnement hygiénique sur l'ensemble des activités de production de la structure

#### **Méthodes pédagogiques**

Alternance de méthodes : didactique, interrogative (pour amener les participants à comprendre les définitions, les classifications, les méthodes) et méthodes actives (brainstorming pour les sources de contaminations, réflexion en sous-groupe pour l'identification des BPH).

#### **Durée**

1 jour soit 7 heures

#### **Nature de la sanction**

Attestation de fin de formation

#### **Calendrier 2018**

**INTRA SUR MESURE**

#### **Tarif**

Nous consulter

#### **Intervenant**

Fabienne LUNA