

## Public

Toute personne susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires dans une structure fonctionnant sous le référentiel IFS

## Pré-requis

Maîtriser la langue française  
Aucun pré requis n'est exigé

## Durée

2 jours soit 14 heures

## Coût

Nous consulter



**Nature de la sanction :** Attestation de fin de formation après une évaluation qualitative en fin de formation



## Pédagogie

### ► Résultats attendus

Comprendre et maîtriser les exigences en matière d'hygiène du référentiel IFS

### ► Objectifs pédagogiques

Garantir l'application et le maintien des exigences relatives à l'hygiène et à la sécurité du référentiel IFS

### ► 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 moyens de maîtrise)



## Calendrier 2021

### ► Nous consulter

### ► Intervenante

- Fabienne LUNA

***Cette formation peut être organisée, sur demande, en inter-entreprises. Nous consulter pour avoir un devis et pour connaître les modalités et délais de mise en œuvre.***

***Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.***

## PROGRAMME

### Identification des risques

#### Introduction / Définitions

- Hygiène
- Termes associés

#### Les dangers

- Définition
- Les différents types de dangers
- Notions de microbiologie :
- Définitions d'un microorganisme
- Les différentes familles
- Les facteurs de développement
- Les agents pathogènes
- Influence des températures sur les microorganismes

#### Les sources de contaminations

- Matériel
- Main d'œuvre
- Méthode
- Milieu
- Matières premières

#### Le cadre réglementaire

- Les principes du Paquet Hygiène
- Les étapes de la chaîne alimentaire

#### Le référentiel IFS

##### Identification des moyens de maîtrise : travaux pratiques

A partir des 5 sources de contamination identifiées au cours de la première journée, les participants doivent retrouver les moyens à mettre en œuvre pour éviter ces contaminations (travail en sous-groupes). Mise en commun et bilan collectif.

##### Les thèmes suivants sont traités :

- L'hygiène du personnel, visiteurs, prestataires
- Le nettoyage et la désinfection (matériel, locaux)
- Les infrastructures (extérieures, intérieures) : Installations, matériaux de constructions
- Alimentation en eau / air
- La maîtrise des températures
- Les ingrédients et matières premières (dont OGM, allergènes, emballages)
- Les spécifications
- Les flux (marche en avant)
- Les règles de stockage et transport
- Les traitements appliqués aux produits / notion de date de péremption (DLUO, DLC) / Test de durée de vie
- Les plans de contrôle (des matières premières aux produits finis)
- Le traitement des déchets
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La traçabilité
- Les actes de malveillance

Explications et illustrations détaillées des méthodes de travail (lavage des mains, plan de nettoyage, marche en avant, règles de stockage...)

### Les moyens de maîtrise – référentiel IFS