

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

Maîtriser la langue française
Aucun pré requis n'est exigé

Durée

1 jour soit 7 heures

Coût

Nous consulter



Nature de la sanction : Attestation de fin de formation



Pédagogie

► Résultats attendus

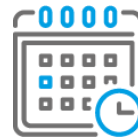
Maîtrise des prérequis concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire

► 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)



Calendrier 2021

► 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

Introduction / définitions

- Hygiène / dangers / termes associés

Les niveaux & catégories de danger

Le cadre réglementaire

- Principes
- Responsabilités

Les sources de contamination

Les bonnes pratiques d'hygiène

- 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 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