

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE dans le cadre du référentiel IFS version 6

PROGRAMME

A- IDENTIFICATION DES RISQUES (1JOUR)

1. Introduction / Définitions

- Hygiène
- Termes associés

2. 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

3. Les sources de contaminations

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

4. Le cadre réglementaire

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

5. Le référentiel IFS

B- LES MOYENS DE MAITRISE - REFERENTIEL IFS (1 JOUR)

- 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...)

Réf. EHY018

Public

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

Pré-requis

Maîtrise de la langue française

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).

Durée

2 jours soit 14 heures

Nature de la sanction

Attestation de fin de formation après une évaluation qualitative en fin de formation

Calendrier 2019

INTRA (nous consulter)

Tarif

Nous consulter

Intervenant

Fabienne LUNA

Contacts

AGEN – 05.53.48.48.50

MARMANDE – 05.53.84.82.82