

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : « les prérequis »

PROGRAMME

A- INTRODUCTION / DEFINITIONS

- Hygiène / dangers / termes associés

B- LES NIVEAUX ET CATEGORIES DE DANGERS

C- LE CADRE REGLEMENTAIRE

- Principes
- Responsabilités

D- LES SOURCES DE CONTAMINATIONS (5M)

E- 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 :

1. *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

2. *Le plan de lutte contre les nuisibles*

3. *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 2019

INTRA (nous consulter)

Tarif

Nous consulter

Intervenant

Fabienne LUNA

Contacts

AGEN – 05.53.48.48.50

MARMANDE – 05.53.84.82.82