

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



Pédagogie

► Résultats attendus

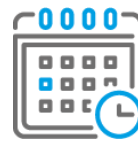
Comprendre et maîtriser les exigences en matière d'hygiène du référentiel IFS

► 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 2022

► Nous consulter

► Intervenante

- Fabienne LUNA

Cette formation peut être organisée, sur demande, en intra-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