

# HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE DANS LE CADRE DU REFERENTIEL IFS V8

EHY018

## Public

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

## Pré-requis


Maîtriser la langue française

## Durée

2 jours – 14 heures

## Modalités

Présentiel

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

## 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)

## Type de validation

Certificat de réalisation  
Attestation de fin de formation

## Dates et lieux

Nous consulter

## Intervenant

Formateurs expérimentés dans leurs domaines :

Fabienne LUNA

## Tarifs

Nous consulter

# HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE DANS LE CADRE DU REFERENTIEL IFS V8

EHY018

## 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

### LES MOYENS DE MAITRISE REFERENTIEL 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 surveillance
- Explications et illustrations détaillées des méthodes de travail (lavage des mains, plan de nettoyage, marche en avant, règles de stockage...)

[www.sudmanagement.fr](http://www.sudmanagement.fr)

AGEN | Site de l'Agropole - CS 20053 Estillac - 47901 Agen Cedex 9 | 05 53 48 48 50  
MARMANDE | 158 Rue Gutenberg - Parc d'activité de Marmande Sud - 47250 Samazan | 05 53 84 82 82  
PÉRIGUEUX | Espace Couture - Le Carré des Pros - N21 - 24660 Sanilhac | 05 47 46 81 00  
VILLENEUVE-SUR-LOT | Marché gare - rue Henri Barbusse - 47300 Villeneuve-sur-Lot | 05 53 40 10 39