

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

Maitriser 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 maitriser 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 malveillance
- Explications et illustrations détaillées des méthodes de travail (lavage des mains, plan de nettoyage, marche en avant, règles de stockage...)