

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE – LES PREREQUIS

EHY019

Public

Toute personne qui intervient dans la préparation, le conditionnement ou la distribution de denrées alimentaires

Pré-requis


Maîtriser la langue française

Durée

1 jour – 7 heures

Modalités

Présentiel

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

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)

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 – LES PREREQUIS

EHY019

Programme

§ INTRODUCTION ET DEFINITIONS

- Hygiène / dangers / termes associés

§ LES NIVEAUX ET CATEGORIES DE DANGER

- Description

§ LE CADRE REGLEMENTAIRE

- Principes
- Responsabilités

§ LES SOURCES DE CONTAMINATION

- Description des 5 sources

§ 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

§ THEMES ABORDES

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

Le plan de lutte contre les nuisibles

Le transport