



Bases en hygiène alimentaire

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Recenser les différents dangers et identifier les sources de contaminations
- Appréhender les moyens de maîtrise
- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces
- Comprendre la réglementation concernant le Plan de Maîtrise Sanitaire



PUBLIC

- Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, l'artisanat, la restauration, la distribution, les producteurs-transformateurs...



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques
- Visualisation de prélèvements de surface
- Exercice concret de lavage des mains
- Travail en groupe : exercices sur les règles d'hygiène et le plan de nettoyage

PROGRAMME

Les différents dangers :

- Dangers chimiques, physiques, allergènes et biologiques

Le danger microbien :

- Présentation et rôle des microbes
- Conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes
- Principaux pathogènes d'origine alimentaire, les toxi-infections alimentaires collectives, les associations pathogènes/aliments

Les sources de contamination, multiplication, non destruction :

- Utilisation de la règle des 5 M (Main d'œuvre, Matériel, Méthode, Milieu, Matière)

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- Règles d'hygiène liées à la main d'œuvre

- Règles d'hygiène liées au matériel
- Règles d'hygiène liées à la méthode
- Règles d'hygiène liées au milieu
- Règles d'hygiène liées à la matière

Nettoyage et désinfection :

- Différents types de surfaces, de souillures
- Détergents, désinfectants
- Moyens et méthodes pour un nettoyage performant
- Sécurité des produits
- Plan de nettoyage
- Contrôle de l'efficacité du nettoyage

Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Principes de l'HACCP
- Documents constitutifs du plan de maîtrise sanitaire



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Plan de Maîtrise Sanitaire et « HACCP »