

Programme de formation en présentiel

Formation Hygiène Alimentaire

Réf : HA

Certification "Hygiène alimentaire" éligible au CPF code : 157609

Objectifs de formation

- Utiliser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) en restauration
- Appliquer la réglementation en vigueur

Public visé et prérequis

Public visé Toute personne devant répondre à l'obligation de formation en hygiène alimentaire.

Prérequis Aucun prérequis.

Objectifs pédagogiques et contenu de formation

Identifier les cadres de l'hygiène et de la sécurité au sein de l'entreprise

- Définir les notions d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nommer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Reconnaître les exigences réglementaires et les obligations des services officiels (DDPP, DDCSPP)
- Les pénalités en cas de contrôle : Citer les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire

Reconnaître les moyens de maîtrise

- Appliquer des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène
- Prévenir les contaminations et l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel
- Prévenir les risques sanitaires
- Établir une traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit...)
- Organiser le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Distinguer les facteurs de risque alimentaire

- Différencier les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les principales sources de contamination
- Décrire les « 5 M » (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyse de risques HACCP
- Distinguer les micro-organismes virus, bactéries, moisissures, etc. à maîtriser en HACCP

Décrire la réglementation en vigueur

- Définir le Paquet Hygiène 2006, ainsi que les arrêtés ministériels
- Comparer les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- Spécifier la procédure de déclaration d'établissement et d'agrément sanitaire



Reconnaître les principes de l'Hygiène alimentaire

- Définir la méthode
- L'associer au fonctionnement de l'entreprise
- Distinguer les bases et les prérequis

Établir un système documentaire pour son établissement

- Produire ses relevés de températures, ses documents de contrôle à la réception
- Établir son plan et ses plannings de nettoyage et de désinfection

Retracer les 7 principes et les 12 étapes de la méthode d'analyse des risques

- Distinguer les éléments des diagrammes de la fabrication de vos produits
- Détecter les points critiques (CCP) en fonction de sa production de denrées alimentaires

Appliquer les 12 étapes de réalisation d'un plan Hygiène Alimentaire

(Études de cas)

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre

Moyens pédagogiques : Documentation remise au stagiaire, aide-mémoire, support de cours, questionnaires, etc.

Moyens techniques : Salle équipée, ordinateur, scanner, imprimante, photocopieur, vidéoprojecteur, etc.

Moyens d'encadrement : Formatrice titulaire d'un Master 2 et du DU de formateur et d'une expérience de 2 ans

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution : Feuilles de présences signées par le stagiaire et le formateur par demi-journée ; attestation individuelle d'entrée et de fin en formation individuelle

Appréciation des résultats :

Évaluation formative tout au long du parcours de formation : Entretien, questionnaires ou études de cas à la chaque fin de module

Évaluation sommative : Attestation de fin de formation

Évaluation de la formation : Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Organisation et fonctionnement de la formation

Durée de la formation : 2 jours, soit 14h00.

Horaires : Horaires de formation définis avec le bénéficiaire et/ou le client. Par défaut : 9h00-12h00/13h00-17h00.

Rythme : Défini avec le bénéficiaire et/ou le client, en « continu » ou « en discontinu ».

Mode d'organisation pédagogique : En présentiel inter-entreprises

Lieu de formation : Centre de formation

Session : En entrée et sortie permanente. Chaque participant établit son propre planning de formation.