

HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS

Basée sur le GBPH de votre activité

Formation Initiale



DUREE

2 jours – 14 heures

OBJECTIFS

- Être capable de prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène.
- Appréhender la méthodologie et les outils adaptés aux BPH (bonnes pratiques d'hygiène)

COMPETENCES VISEES

- Être capable d'effectuer la mise à jour et l'homogénéisation des connaissances techniques et réglementaires en matière de sécurité et d'hygiène des aliments
- Être capable de comprendre les mécanismes du développement microbien et ses conséquences
- Être conscient des risques sanitaires, professionnels et des enjeux commerciaux au sein de l'entreprise : maîtriser les règles fondamentales liées à la sécurité et à l'hygiène des aliments

POUR QUI

- Salariés intervenant dans la chaîne des aliments et dans la prévention des risques professionnels
- Manipulateurs d'aliments (cuisiniers, pâtisseries, bouchers, ELS, caissiers, ouvriers d'entreprises alimentaires, agriculteurs, ...)

PREREQUIS

Aucun

EFFECTIFS

4 à 12 participants

PEDAGOGIE

Apports théoriques.
Simulation et études de cas

MOYENS D'ENCADREMENT

Ingénieur en agroalimentaire. Expert en qualité, hygiène et sécurité des aliments

LIVRABLES

Livret de formation

EVALUATION

Grille d'évaluation individuelle

VALIDATION

Attestation de fin de formation.

PROGRAMME

I. APPREHENDER LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE DES BPH

- Principes et responsabilités
- La réglementation et son application au quotidien

II. COMPRENDRE LES MECANISMES DU DEVELOPPEMENT MICROBIEN ET LEURS CONSEQUENCES

- La typologie des dangers alimentaires (biologique, chimique, physique, allergène)
- Les différents microbes et leur mode de vie
- Qui sont-ils ? Les familles de microbes
- Qu'est-ce que la résistance microbienne ?
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

III. APPREHENDER L'OBJECTIF DE RESULTAT

- **Dispositions relatives aux opérateurs**
 - Hygiène des mains,
 - Tenue
 - État de santé
- **Dispositions relatives au milieu, au matériel et aux locaux**
 - Qu'est-ce que la marche en avant ?
 - Connaître les procédés de nettoyage et de désinfection
 - Entretien et assainissement du poste de travail et du matériel
- **Dispositions relatives aux aliments**
 - Réception, stockage et chaîne du froid
 - Qu'est-ce que la DLC/DLUO ?
 - Conditionnement

IV. LA GESTION DES STOCKS ET DES MOYENS DE CONSERVATION

- L'ordonnancement et l'organisation
- Le contrôle des températures
- La traçabilité

VALIDITE

- Un recyclage est opéré selon une périodicité à définir par l'employeur qui est en fonction des opérations effectuées.
- Une périodicité de 2 ans maximum est recommandée.



Outremer Formation



0692 66 46 45



contact@outremerformation.com



outremerformation.com

HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS

Basée sur le GBPH de votre activité

Recyclage



DUREE

1 jour – 7 heures

OBJECTIFS

- Mettre à jour les connaissances du personnel amené à intervenir dans la chaîne des aliments et la prévention des risques professionnels.
- Revoir la méthodologie et les outils adaptés aux BPH.

COMPETENCES VISEES

- Être capable d'effectuer la mise à jour et l'homogénéisation des connaissances techniques et réglementaires en matière de sécurité et d'hygiène des aliments
- Être capable de comprendre les mécanismes du développement microbien et ses conséquences
- Être conscient des risques sanitaires, professionnels et des enjeux commerciaux au sein de l'entreprise : maîtriser les règles fondamentales liées à la sécurité et à l'hygiène des aliments

POUR QUI

- Salariés intervenant dans la chaîne des aliments et dans la prévention des risques professionnels
- Manipulateurs d'aliments (cuisiniers, pâtisseries, bouchers, ELS, caissiers, ouvriers d'entreprises alimentaires, agriculteurs, ...)

PREREQUIS

Avoir suivi une formation initiale aux BPH

EFFECTIFS

4 à 12 participants

PEDAGOGIE

Apports théoriques.
Simulations et études de cas

MOYENS D'ENCADREMENT

Ingénieur en agroalimentaire. Expert en qualité, hygiène et sécurité des aliments

LIVRABLES

Livret de formation

EVALUATION

Grille d'évaluation individuelle

VALIDATION

Attestation de fin de formation.

PROGRAMME

I. RETOURS D'EXPERIENCE

II. RAPPELS SUR LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE DES BPH

III. RAPPELS SUR LES MECANISMES DU DEVELOPPEMENT MICROBIEN ET LEURS CONSEQUENCES

IV. APPREHENDER L'OBJECTIF DE RESULTAT

- **Dispositions relatives aux opérateurs**
 - Hygiène des mains,
 - Tenue
 - État de santé
- **Dispositions relatives au milieu, au matériel et aux locaux**
 - Qu'est-ce que la marche en avant ?
 - Connaître les procédés de nettoyage et de désinfection
 - Entretien et assainissement du poste de travail et du matériel
- **Dispositions relatives aux aliments**
 - Réception, stockage et chaîne du froid
 - Qu'est-ce que la DLC/DLUO ?
 - Conditionnement

V. LA GESTION DES STOCKS ET DES MOYENS DE CONSERVATION

- L'ordonnancement et l'organisation
- Le contrôle des températures
- La traçabilité

VALIDITE

- Un recyclage est opéré selon une périodicité à définir par l'employeur qui est en fonction des opérations effectuées.
- Une périodicité de 2 ans maximum est recommandée.



Outremer Formation



0692 66 46 45



contact@outremerformation.com



outremerformation.com