

# 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