



Organisme de formation référencé Datadock

HACCP - Bonnes Pratiques d'Hygiène

Objectifs de la formation :

Enumérer les conséquences du non-respect des règles et consignes afférentes à la sécurité sanitaire des produits.
Repérer et raisonner les sources de contamination avec la règle des 5 M.
Définir concrètement les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les points clés de l'HACCP.
Clarifier les procédures et autocontrôles applicables, avec les obligations de traçabilité qui en découlent.
Déterminer de façon opérationnelle son rôle dans le dispositif Hygiène/Sécurité Sanitaire des produits.

Pré-requis :

Aucun.

Moyens et méthodes pédagogiques :

Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.

En amont de la formation :

Si besoin, nous auditions les stagiaires afin de constituer des groupes homogènes

Dans le cadre de session intra entreprise, les formateurs adaptent les programmes et animent des formations spécifiques sur site afin de répondre à vos besoins spécifiques.

Pour un bon suivi du stage, le stagiaire dispose d'un ou plusieurs supports de cours.

Après le stage :

Le stagiaire dispose d'une évaluation globale du stage.

Les formateurs partagent leurs expériences dans un but d'amélioration continue.

Modalités d'évaluation :

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

Moyens techniques :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

Public :

Tout professionnel intervenant dans la fabrication alimentaire ou amené à manipuler et transporter des denrées alimentaires.

Personnel d'encadrement de ces activités.

Durée :

1 jour

Référence :

SEC- HA-0374

Type de formation :

Formation qualifiante

Programme de la formation

1. Résultats attendus

Prendre conscience des risques liés au non-respect des règles et consignes afférentes à la sécurité sanitaire des produits

Identifier les sources de contamination et leurs effets sur la qualité sanitaire des produits

Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les fondamentaux de la démarche HACCP

Appliquer avec pertinence les procédures de maîtrise sanitaire et les autocontrôles relatifs à son activité

Favoriser l'implication et la responsabilisation de chacun en initiant une culture de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des produits

2. Méthodes pédagogiques

Interactives et « sur-mesure ».

Exposés et échanges, utilisation d'outils concrets.

Analyse de situations réelles de travail, réflexion sur les difficultés rencontrées et les dysfonctionnements.

Applications pratiques.

3. Moyens pédagogiques

Diaporama,

QCM et QUIZ, jeu de questions/réponses, exercices pratiques.

Kit éducatif de formation à la technique de lavage des mains.

Document de synthèse remis aux participants.

Contenu

I - Notions introductives

- 1- Hygiène et Sécurité Sanitaire des produits
- 2- De quoi s'agit-il ?
- 3- Les risques d'intoxications alimentaires
- 4- Rappel produits/Accidents alimentaires
- 5- Le cadre réglementaire et ses implications
- 6- Obligation de résultats et HACCP
- 7- Responsabilité professionnelle
- 8- Les services officiels de contrôle

II - Prévenir les sources de contamination

- 1- Identification des dangers microbiologiques, physiques et chimiques (jeu de questions/réponses)
- 2- Maîtrise des sources de contamination : règle des 5 M (exercice pratique)

III - Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène

- 1- Hygiène du personnel : tenue vestimentaire, propreté des mains, exigences et interdictions (QCM)
- 2- Consignes et règles Hygiène sur son poste
- 3- Les Bonnes Pratiques
- 4- Les points de vigilance
- 5- Opérations de nettoyage et désinfection
- 6- Environnement de travail

- 7- Locaux et équipements
- 8- Circuits
- 9- Ordre, rangement?

IV - Garantir la sécurité sanitaire avec la démarche HACCP

- 1- HACCP : Pourquoi? Comment ? (QCM)
- 2- Mesures de maîtrise adaptées à l'activité
- 3- Contrôles et autocontrôles des opérations
- 4- Traçabilité et gestion des produits non-conformes

V - Rôle de chacun dans le dispositif : Implication et responsabilisation

- 1- Adopter un comportement responsable
- 2- Apporter sa contribution active
- 3- Développer une culture Hygiène/Sécurité sanitaire