

Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP

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.

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 :

Interactives et « sur-mesure »

Exposés avec vidéo-projection, échanges

Utilisation d'outils concrets, applications pratiques

Analyse de situations de travail

Modalités d'évaluation :

Evaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

Moyens techniques :

Diaporama

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

Kit éducatif de formation à la technique de lavage des mains

Document de synthèse remis aux participants

Public :

Tout professionnel intervenant dans la fabrication alimentaire ou amené à manipuler et transporter des denrées alimentaires. Personnel d'encadrement de ces activités.

Durée :

2 jours

Référence :

SEC-BON-0845

Type de formation :

Formation qualifiante

Programme de la formation

1. Notions introductives

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

2. Prévenir les sources de contamination

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

3. Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène

- 1 - Hygiène du personnel : tenue vestimentaire, propreté des mains, exigences et interdits (QCM)
- 2 - Consignes et règles Hygiène sur son poste
 - Les Bonnes Pratiques
 - Les points de vigilance
- 3 - Opérations de nettoyage et désinfection
- 4 - Environnement de travail
 - Locaux et équipements
 - Circuits
 - Ordre, rangement?

4. 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

5. 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