

PROGRAMME DE FORMATION

LE RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ALIMENTAIRE : LA METHODE HACCP

Le respect des bonnes pratiques d'hygiène de fabrication, par chaque opérateur, constitue le préalable à toute démarche de maîtrise de la sécurité des aliments. Une formation à l'hygiène est d'ailleurs une exigence réglementaire du Paquet Hygiène, à chaque maillon de la chaîne alimentaire.

PREREQUIS : Aucun prérequis technique.

La formation est destinée à un public francophone.

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Connaître les obligations réglementaires – Comprendre les enjeux de l'hygiène
- Appliquer correctement les règles d'hygiène élémentaires aux différents postes de travail
- Connaître et sensibiliser aux différentes catégories de dangers
- Mettre en pratique la méthode HACCP
- Interpréter des résultats d'analyses microbiologiques

DUREE : 1 journée – 7 heures

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Etude de cas, travaux pratiques
- Vidéo-projection avec des illustrations concrètes, nombreux exemples pratiques, adaptés à l'activité (exemples et analyses de TIAC – description des défauts les plus souvent observés).
- Remise d'un dossier pédagogique, contenant les documents essentiels et reprenant les principales règles d'hygiène. Les supports seront transmis aux stagiaires après la formation de manière numérique.
- Le formateur veille à susciter une participation active des personnes présentes.

MODALITES D'EVALUATION :

- Une évaluation est réalisée à l'entrée de la formation, elle permettra d'évaluer votre niveau initial.
- Une évaluation est réalisée à la fin de la formation, afin de vérifier vos connaissances et valider vos acquis.

ACCESSIBILITE : Pour tout besoin spécifique en matière de handicap, nous vous invitons à nous contacter directement à l'adresse mail suivante **audit-formation@qualtech-groupe.com**, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

CONTENUS DE LA FORMATION :

♦ **Les enjeux de l'hygiène**

- Les principes de la réglementation – Les exigences du « Paquet Hygiène » : risques d'intoxication alimentaire, durée de vie des produits, principes HACCP
- Les flores d'intérêt en hygiène des aliments et leurs conséquences : flore pathogène, flore d'altération, flore bénéfique.
- Les intoxications alimentaires et leurs conséquences :
 - Etat des lieux : quelques chiffres, évaluation du risque
 - Quelques exemples récents de TIAC – Analyse des causes

PROGRAMME DE FORMATION

LE RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ALIMENTAIRE : LA METHODE HACCP

♦ *Les principaux germes pathogènes et interpréter les résultats d'analyses*

- Origine des différents germes pathogènes : salmonelles, staphylocoques, *Listeria*, etc...
Principe et facteurs de développement
- Interpréter des résultats microbiologiques (aliments, surfaces,) et réaliser une analyse des causes selon la méthode des 5M

♦ *Règles d'hygiène et moyens de maîtrise*

- Principes généraux : flux, sectorisation, entretien, nuisibles, etc...
- Hygiène du personnel
 - Tenues vestimentaires
 - Lavage des mains : principe, méthode, matériel
 - Hygiène des manipulations
- Méthode de travail
- Nettoyage et désinfection

♦ *La méthode HACCP:*

- Objectif et présentation au travers de cas pratiques
- Les différentes catégories de dangers : biologique, chimique, physique et allergène
- Les autocontrôles
- Les PRPO et les CCP