

Mise à jour le : 25/05/2021

## PROGRAMME

### MISE EN OEUVRE

#### Objectifs :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre la notion de dangers et risques

Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène de base et savoir les appliquer en entreprise

#### Public :

Salarié de l'entreprise occupant le poste de :

- Toute personne travaillant dans les locaux de manipulation, transformation et entreposage de denrées alimentaires

#### Pré requis :

- Pas de pré requis demandé

#### Durée et Lieu :

- 3.5 heures
- Salle de formation

#### Accessibilité

- AQUALEHA prend en compte les différents types d'handicaps dans la réalisation de ses formations

#### Modalité d'évaluation :

- L'évaluation des acquis de la formation sera réalisée au travers d'exercices et de mises en situation tout au long de la formation et à la fin de celle-ci.

**Ce programme permet à votre établissement de renforcer la compétence de votre personnel afin de diffuser, consulter et de retrouver facilement vos documents**

#### INFORMATION SUR LES DANGERS ET RISQUES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

- Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Approche du monde microbien
- Règle des 5M
- Sectorisation, marche en avant...

#### HYGIENE DU PERSONNEL ET NETTOYAGE ET DESINFECTION

- Lavage des mains
- Différence entre nettoyage et désinfection
- Protocole de nettoyage et désinfection

**L'ensemble des thématiques seront abordées en fonction des non-conformités relevées lors des audits hygiène réalisés sur le site, s'il a eu lieu.**

#### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Cette action de formation s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exemples concrets de leur environnement de travail.

#### Matériel :

Vidéo, Paperboard,

#### Descriptions du dispositif permettant de suivre les résultats

L'évaluation de la qualité de formation se fera à la fin de la formation au travers d'un questionnaire de satisfaction renseigné à l'issue de la formation par les participants.