

Mise à jour le : 25/05/2021

MISE EN OEUVRE

Objectifs :

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

- Comprendre la réglementation en vigueur
- Appréhender les solutions pour adapter son environnement de travail à la réglementation

Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication 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

Accessibilité

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

Durée et Lieu :

- 7 heures
- Salle de formation

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 respecter au mieux la réglementation en vigueur.

ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE (PAQUET HYGIENE ET ARRETE MINISTERIEL FRANÇAIS)

- Approche de la traçabilité
- Obligation de résultats
- Plan d'auto-contrôle (PAC)

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

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Etude HACCP
- Traçabilité

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Cette action de formation s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exercices et des travaux pratiques. Un livret sera remis à la fin de la formation à chaque participant reprenant tous les thèmes abordés.

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.