

## PROGRAMME

*Ce parcours de formation permet d'accroître les connaissances et de renforcer les compétences du personnel sur les dangers et les risques en hygiène alimentaire.*

### DANGERS ET RISQUES

| Sujets  | Type de formation | Contenu   |
|---|-------------------|---|
| Présentation du formateur<br>Présentation du stagiaire, ses attentes<br>Objectifs de la formation                   | Présentiel        | Briser la glace   |
| Bouclage des objectifs de la formation avec le stagiaire<br>Questionnaire d'évaluation de la satisfaction stagiaire | Présentiel        | Test d'évaluation des acquis des apprenants   |
| Sujets  | Type de formation | Contenu   |
| Introduction sur le module Dangers et risques   | E-Learning        | Introduction rapide, 2 exemples de crises sanitaires (1 bactériologique et 1 allergène), puis présentation du parcours digital.   |
| Introduction général  | Présentiel        | Expliquer le principe de la réglementation<br>Obligation de résultat.<br>Le pdv doit maîtriser les dangers et les risques (formation / guides).<br>Garantir des produits sains et la santé des consommateurs.<br>Etat des lieux des TIAC de 2006 à 2019.    |
| Introduction sur le module Dangers et risques   | Présentiel        | Tester le savoir : faire chercher les différents dangers dans les produits alimentaire :<br>*Faire lister les différents dangers<br>* Lier les dangers aux risques : intoxication, infections alimentaires, urticaire, se blesser avec un corps étranger... |
| Les microbes  | E-Learning        | Généralités : taille, utilité/altération et pathogènes  |
| Besoins des microbes, la multiplication, les modes d'actions<br>Conservation des aliments                           | E-Learning        | Lister (Connaître) : iconographie à harmoniser, regroupement des 2 supports besoins et X°   |
| Bactéries pathogènes  | E-Learning        | Reconnaître (Comprendre) : exemples d'intoxication/ aliments concernés  |
| Les allergènes alimentaires, risques et bonnes pratiques  | E-Learning        | Enumérer (Connaître) : liste officielle des 14 allergènes alimentaires devant être mis en évidence pour les consommateurs.  |
| Validation des connaissances e learning   | Présentiel        | Tester les acquis e-learning sur le danger allergènes :<br>*Revenir sur les 14 allergènes principaux  |
| Les allergènes et la population   | Présentiel        | *Identification des tranches d'âges ayant fait un choc anaphylactique.<br>*Citer les listes des allergènes étant le plus souvent une source d'allergie et de choc   |
| Evaluation du danger allergène sur le rayon   | Présentiel        | Faire chercher les allergènes sur plusieurs familles de produits<br><br>Questionnement sur l'organisation du rayon et la gestion des promos, changement de composition des fournisseurs.  |

Référence : **HQAI4011**  
Mise à jour le : 15/10/2021

#### Objectifs :

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

- ☉ Maîtriser les dangers de contamination sur son rayon

#### Public :

Salarié de l'entreprise occupant le poste de :

- ☉ Responsable point de vente ou rayon
- ☉ Collaborateur des rayons traditionnels

#### Pré requis :

- ☉ Pas de pré requis demandé

#### Durée et Lieu :

- ☉ E-Learning : ½ heure

Formation / action : 3 heures en salle de formation ou poste de travail hors situation de production

#### 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.

|   |            |   |
|---|------------|---|
| Connaître les dangers physiques et chimiques  | E-Learning | Enumérer (Connaître) : exemples de contaminants physiques et chimiques.<br>Les risques et les bonnes pratiques à adopter  |
| Validation des connaissances e-learning   | Présentiel | Tester les acquis e-learning sur les dangers chimiques et physiques   |
| Evaluation des dangers physico/chimiques sur le rayon   | Présentiel | Discuter (Comprendre) des précautions à prendre. A l'aide de la méthode des 5M: balayer les dangers possibles, leur maîtrise et d'éventuelles actions correctives.                                    |
| Informations générales  | Présentiel | *Présenter les personnes à risques<br>*Précision sur le terme toxine et donner des exemples   |
| Validation des connaissances e-learning   | Présentiel | Tester les acquis e-learning sur les dangers microbiens :<br>*Notion de pathogène<br>*Conditions favorables   |
| Evaluation du danger microbien sur le rayon   | Présentiel | Discuter (Comprendre) des précautions à prendre. A l'aide de la méthode des 5M : balayer les dangers possibles, leur maîtrise et d'éventuelles actions correctives.                                   |
| Anisakis  | E-Learning | Enumérer (Connaître)  |
| Comprendre le danger anisakis sur le rayon marée.   | Présentiel | Marée : (Quels sont les produits, réalisation de contrôle et préconisations pour les clients.   |
| Généralités sur les contaminations croisées   | Présentiel | *Donner la définition d'une contamination.<br>* A l'aide d'exemples, illustrer les 3 niveaux de contamination.  |
| Savoir identifier les sources possibles de contamination avec la méthode des 5 M                                  | E-Learning | Lister (Connaître)  |
| Validation des acquis e-learning : Retour sur les 5M  | Présentiel | Tester les acquis e-learning sur la méthode des 5M :<br>*les nommer<br>*A quoi sert cette méthode   |
| Tour du PDV : Support papier pour observation des différents M + actions correctives éventuelle à mettre en place | Présentiel | Evaluation de la Maîtrise de l'hygiène qualité d'un rayon en utilisant la méthode des 5M en inversant les rayons entre stagiaire<br>Doc à créer avec un rappel des dangers / risques et liste des 5M. |
| Définition de la marche en avant dans l'espace  | Présentiel | Rappel de la définition de la marche en avant puis application terrain : dans le temps ou l'espace.   |

Moyens et méthodes pédagogiques

Cette action de formation comporte deux parties.

La première partie E-Learning traite les apports théoriques nécessaires à la connaissance du sujet et est un pré-requis à la réalisation de la deuxième.

La deuxième partie est une Formation Action s'appuyant sur une méthode participative alternant questionnement et exercices pratiques.

A l'issue de la formation chaque participant aura à sa disposition un livret de formation reprenant les thèmes abordés.

AQUALEHA prend en compte les différents types d'handicaps dans la réalisation de ses formations, n'hésitez pas à nous faire part de vos demandes, afin que nos formateurs adaptent leurs méthodes pédagogiques.

Matériel :

Accès internet, support informatique.

L'accès à la plateforme E-Learning AQUALEHA est sujet à inscription. Cette dernière est réalisée par le formateur réalisant la Formation / Action.

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.