

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 Présentation du stagiaire, ses attentes Objectifs de la formation	Présentiel	Briser la glace
Bouclage des objectifs de la formation avec le stagiaire 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 Obligation de résultat. Le pdv doit maîtriser les dangers et les risques (formation / guides). Garantir des produits sains et la santé des consommateurs. 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 : *Faire lister les différents dangers * 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 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	Énumérer (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 : *Revenir sur les 14 allergènes principaux
Les allergènes et la population	Présentiel	*Identification des tranches d'âges ayant fait un choc anaphylactique. *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 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. 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 *Précision sur le terme toxine et donner des exemples
Validation des connaissances e-learning	Présentiel	Tester les acquis e-learning sur les dangers microbiens : *Notion de pathogène *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. * 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 : *les nommer *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 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.