

Référence : **HQAIi4015**Mise à jour le : 23/03/2022**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 prérequis demandé

**Durée et Lieu :**

- ☉ 7 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.

## PROGRAMME

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

1. ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE (PAQUET HYGIENE ET ARRETE MINISTERIEL FRANÇAIS)
  - ☉ Approche de la traçabilité
  - ☉ Obligation de résultats
  - ☉ Plan d'auto-contrôle (PAC)
2. 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...
3. HYGIENE DU PERSONNEL ET NETTOYAGE ET DESINFECTION
  - ☉ Lavage des mains
  - ☉ Différence entre nettoyage et désinfection
  - ☉ Protocole de nettoyage et désinfection
4. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
  - ☉ Bonnes Pratiques d'Hygiène
  - ☉ Etude HACCP
  - ☉ Traçabilité

**Moyens et méthodes pédagogiques :**

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 tout au long de la formation par des exercices de mise en pratique liés directement aux différents thèmes abordés durant la formation ainsi qu'à la fin de la formation au travers de deux questionnaires (Stagiaires et Formateur) renseignés à l'issue de la formation par les participants.