

## PROGRAMME

Référence :

HQAli4011

Mise à jour le :

30/06/2022

*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

Objectifs :

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

- Comprendre les dangers en agro-alimentaire pour mieux maîtriser les différentes contaminations croisées en adaptant vos méthodes de travail

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 :

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

Sujets	Méthodes pédagogiques	Contenu de
Présentation du formateur Présentation du stagiaire, ses attentes Objectifs de la formation	Interrogative Expositive	Briser la glace Présentation de l'objectif Sommaire
Sensibilisation	Expositive	Actualité média, intoxications alimentaires
Introduction général	Expositive Interrogative	*Expliquer le principe de la réglementation/ Garantir des produits sains et la santé des consommateurs. *Etat des lieux des TIAC de 2005 à 2020 *Les sources principales de contamination lors des TIAC *La responsabilité des acteurs : Obligation de résultat et impacte sur l'image de marque *Point sur les contrôles officiels et alim confiance
<b>Exercice</b>	<b>Interrogative Découverte</b>	<b>Navigation sur le site alim confiance</b>
Définition	Expositive	Définition d'un danger et d'un risque
<b>La nature des dangers</b>	<b>Interrogative Découverte</b>	<b>Tester le savoir : faire chercher les différents dangers dans les produits alimentaire :</b> <b>*Faire lister les différents dangers</b>
<b>Les risques encourus</b>	<b>Interrogative Découverte</b>	<b>* Lier les dangers aux risques : intoxication, infections alimentaires, urticaire, se blesser avec un corps étranger...</b>
Les contaminations croisées (présentation)	Expositive Interrogative	Définition d'une contamination croisée
<b>Les contaminations croisées (Exercice)</b>	<b>Découverte</b>	<b>Représenter une contamination croisée</b>
<b>Les contaminations croisées (Exemple)</b>	<b>Expositive</b>	<b>Enumérer (Connaitre): des exemples de contaminations croisées issues de différentes sources</b>
Essentiel	Expositive	Bilan des différents risques en fonction des dangers
Testons vos Connaissances	Interrogative Expositive	*Enumérer (Connaitre) : liste officielle des 14 allergènes alimentaires devant être mis en évidence pour les consommateurs. *La vitesse d'apparition des symptômes * La différence intolérance / allergie
<b>Vision terrain</b>	<b>Interrogative</b>	<b>Questionnement sur la gestion du danger allergène en rayon</b>
Le danger lié aux allergènes, comment pouvez-vous le gérer ?	Expositive	Expliquer les différentes bonnes pratiques à adopter
Testons vos Connaissances	Interrogative Expositive	Enumérer (Connaitre): exemples de contaminants chimiques. Les différentes causes possibles de leur introduction dans les produits alimentaires
<b>Vision du terrain</b>	<b>Interrogative</b>	<b>Questionnement sur la gestion du danger chimique en rayon</b>
Le danger lié aux contaminants chimiques, comment pouvez-vous le gérer ?	Expositive	Expliquer les différentes bonnes pratiques à adopter
Testons vos Connaissances	Interrogative Expositive	Enumérer (Connaitre) : exemples de contaminants physiques. Les différentes causes possibles de leur introduction dans les produits alimentaires

<p>Accessibilité</p> <p>☉ AQUALEHA prend en compte les différents types d'handicaps dans la réalisation de ses formations</p>	<b>Vision du terrain</b>	<b>Interrogative</b>	<b>Questionnement sur la gestion du danger physique en rayon</b>	
	Le danger lié aux contaminants physiques, comment pouvez-vous le gérer ?	Expositive	Expliquer les différentes bonnes pratiques à adopter	
	Testons vos Connaissances	Interrogative Expositive	Enumérer (Connaitre) les principaux parasites en agroalimentaire	
	Le danger lié aux contaminants parasitaires, comment pouvez-vous le gérer ?	Expositive	Expliquer les différentes bonnes pratiques à adopter	
	<b>Exemple</b>	<b>Expositive</b>	<b>Montrer un exemple de recommandation client pour maîtriser le risque anisakis</b>	
	Testons vos Connaissances	Interrogative Expositive	Généralités : Définitions, utiles/altération et pathogènes Lister les différents besoins des microbes	
	<b>Vision du terrain</b>	<b>Interrogative</b>	<b>Questionnement sur les sources de contaminations microbiennes possibles sur le rayon</b>	
	Le danger lié aux contaminations microbiennes, comment pouvez-vous le gérer:	Expositive	Expliquer les différentes bonnes pratiques à adopter	
	Essentiel	Expositive	Les bonnes pratiques du référentiel HQ chez ITM	
	<b>Exercice</b>	<b>Découverte</b>	<b>Identifier les sources de contamination. Classer en 5 M les sources de contaminations</b>	
	<p>Modalité d'évaluation :</p> <p>☉ 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.</p>	La méthode des 5 M	Interrogative Expositive	Quand et pourquoi est-elle utilisée ?
		<b>Exemple</b>	<b>Expositive</b>	<b>Dans l'exemple, reprendre les 3 constats, les associer à des M (Matériel, Méthode) puis discuter des actions correctives possibles</b>
		Définition de la marche en avant dans l'espace	Expositive	Rappel de la définition de la marche en avant puis application terrain: dans le temps ou l'espace.
<b>Exemple</b>		<b>Expositive</b>	<b>Faire chercher ce qui est propre et sale dans le rayon</b>	
<b>Exercice</b>		<b>Découverte</b>	<b>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.</b>	
Conclusion		Expositive	Rappeler le rôle des stagiaires dans la maîtrise des dangers	
Avez-vous des questions		Interrogative	Boucler la formation en répondant aux diverses questions des apprenants	
<b>Evaluation à chaud</b>		<b>Découverte Démonstrative</b>	<b>* Réaliser le questionnaire d'évaluation du module : 5 questions * Corriger le questionnaire avec les apprenants</b>	
<p><u>Moyens et méthodes pédagogiques</u></p> <p>Cette formation 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 (l'essentiel) reprenant les thèmes abordés et principales informations à retenir. 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.</p> <p><u>Matériel :</u> Crayon pour la prise de note.</p> <p><u>Descriptions du dispositif permettant de suivre les résultats</u> 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.</p>				