Formation de sensibilisation à l'hygiène et à la Sécurité des denrées alimentaires

Public :

- Responsable de cuisine ou encadrant
- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires
- Personnel polyvalent ayant à travailler ponctuellement en cuisine
- Formation interentreprises : Accessibilité aux personnes en situation de handicap selon le site de formation
- Formation intraentreprises : selon l'établissement

Aucun prérequis.

Durée : 7 heures
Horaires : A définir
Code : SH1

Objectifs

- Comprendre, appliquer et faire évoluer les bonnes pratiques d'hygiène/fabrication
- Appréhender, identifier et réagir en cas de dangers alimentaires
- Mieux s'organiser et gagner en autonomie à son poste de travail

Programme

1 – Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) abordées de manière chronologique selon les étapes rencontrées lors de la fabrication d'un produit alimentaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène liées au personnel (tenue, mains, etc..)
- Les étapes de réception et de stockage des matières premières
- Les étapes de préparations primaires et secondaires des matières premières
- les bonnes pratiques d'Hygiène liées au service des repas / expéditions des produits
- Le risque allergique
- Les durées de vie des produits fabriqués
- Les bonnes pratiques liées au nettoyage-désinfection
- L'intérêt de la maintenance et modalités autour de la gestion des déchets
- *Les notions de Contamination/ Développement/ Survie des bactéries sont intégrées à chaque étape concernée*
- *Les bactéries pathogènes responsables de TIAC sont intégrées à chaque étape concernée.*

2 – Le contexte réglementaire dans son ensemble

- Les textes réglementaires et leur articulation
- Les contrôles officiels et la transparence (inspections et conséquences)
- La notion et le contenu d'un PMS – Plan de Maîtrise Sanitaire
- La traçabilité : intérêt de la traçabilité interne et modalités
- L'étiquetage et l'origine des produits
- Les autocontrôles : analyses microbiologiques et interprétation des résultats
- La gestion d'une alerte sanitaire : distinguer une non-conformité et une alerte sanitaire, gérer une alerte sanitaire / retrait / rappel
- L'HACCP avec les dangers microbiologiques et notion de TIAC – Toxi-Infection Alimentaire Collective ; les dangers physiques et chimiques, la méthodologie d'une analyse de dangers.

Moyens pédagogiques et d'encadrement : *formation en salle, support PPT, Quizz. La formation sera dispensée par un consultant du service CEA.*
Méthodes mobilisées *: formation théorique et exercices pratiques*
Modalités d'évaluation *: Quizz en début et en fin de formation, feuille d'émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation, évaluation des acquis à froid.*
Tarifs et contacts *: Se reporter au devis joint.*

99% de clients « très satisfaits » et 1477 stagiaires formés en 2023.

Laboratoire public
Conseil, expertise et analyse en Bretagne
Siège social - LABOCEA - 7 rue du Sabot - CS 30054 - 22440 PLOUFRAGAN – France
Standard unique LABOCEA : 02 96 69 02 10 – Service CEA : 02 98 10 40 48
E-mail : cea@labocea.fr