

Formation de sensibilisation à l'hygiène alimentaire pour les artisans des métiers de bouche

Public :

- Chef d'entreprise ou encadrant
- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires

- Aucun prérequis nécessaire

Durée : 7 heures
Horaires : 9h – 12h30 et
13h30 – 17h00

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 : support PPT, questionnaire de satisfaction, Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

Modalités d'évaluation : Quizz en début et en fin de formation.

Tarifs et contacts : Se reporter au devis joint.



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

V. 2024

LABOCEA est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne - Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22

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