

SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

ADAPTABLE À LA DEMANDE

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** (adaptable en fonction du type d'établissement : crèche, EHPAD, ESAT, etc.)

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 – Modules complémentaires possibles et adaptables selon les pratiques de l'établissement et à définir

Exemples :

- Gestion de mixés.
- Gestion des allergies.
- Les autocontrôles – comprendre ses analyses et savoir les traiter.
- Exercices ludiques permettant à chaque étape de tester la compréhension des stagiaires (jeux de connaissance, chercher les erreurs, jeu de rôles).

3 – 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 plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- 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 – Mise en situation possible
- L'HACCP avec les dangers microbiologiques et notion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ; les dangers physiques et chimiques, la méthodologie d'une analyse de dangers.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT : formation en salle, support PPT, quiz. La formation sera dispensée par un consultant du service CEA. **MÉTHODES MOBILISÉES :** définies et adaptables à la demande du client.

MODALITÉS D'ÉVALUATION : quiz 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.



PUBLIC

- Responsable de cuisine ou encadrant
- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires
- Personnel polyvalent ayant à travailler ponctuellement en cuisine
- Formation adaptée au personnel en situation de handicap

Formation intra-entreprises.
Accessibilité aux personnes en situation de handicap selon le site de formation.
Aucun prérequis nécessaire

Durée : à définir | **Horaire :** à définir
Code : SHX



**100 % de clients « très satisfaits »
et 1 096 stagiaires formés en 2025.**

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