



Programme pédagogique

Convention de Formation du

Formation Bases de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des aliments

Intervenant

Ingénieur Qualité (Bac +5),
directement encadré par JP CLAUDE, Docteur Vétérinaire.

Participants

Agents en charge de la manipulation des denrées.

Durée

Module = 7h00 dont 50% en face à face pédagogique x 2 modules.

Objectifs

- Remettre à niveau et harmoniser les connaissances en hygiène alimentaire.
- Comprendre et appliquer les consignes HACCP spécifiques aux postes et activités du site.

- Rappeler les principes de base de l'hygiène alimentaire.
- Connaître le contexte réglementaire et la méthode HACCP.
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène.
- Identifier les dangers et CCP à toutes les étapes et notamment sur les postes de travail.
- Décliner et restituer les procédures et autocontrôles de tous les postes de la cuisine.
- Savoir réagir en cas de non conformités ou alerte sanitaire.
- Mettre en œuvre les actions correctives nécessaires.

Méthode et outils pédagogiques

Formation interactive particulièrement participative :

Implication et responsabilisation des professionnels vis-à-vis du respect des règles d'hygiène et HACCP spécifiques de leur poste, Questions / Réponses avec les participants...

Formation illustrée :

- Travaux dirigés / Réflexions, Visionnage des Clichés numériques ou vidéo,...

Supports pédagogiques remis aux participants :

- Fascicule illustré couleur, trames des TD,...

Acquis en fin de formation

- Les participants à partir d'une base partagée de connaissances en hygiène alimentaire possèdent les éléments pour s'approprier l'analyse HACCP et les exigences réglementaires.
- Ils ont une vision précise du fonctionnement des différentes activités et des différentes sources ou situations pouvant entraîner un risque inacceptable.
- Ils possèdent les éléments pour ajuster les bonnes pratiques d'hygiène et consignes HACCP pour une application concrète sur le terrain.
- Ils sont en mesure de mettre en œuvre les éléments d'actions correctives.



Programme pédagogique (suite) Convention de Formation du Formation Bases de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des aliments

Module 1

1 - Principes d'hygiène alimentaire

- Intoxications alimentaires : un risque permanent & point d'actualité.
- Principales bactéries pathogènes : caractéristiques.
- Contamination : vecteurs (5M) et moyens de maîtrise (Hygiène des locaux, matériel, organisation et personnel).
- Multiplication : facteurs (couple Temps/T°C) et variations.
- Nettoyage et désinfection : méthode, plans et enregistrements.

2 – Actualité réglementaire & Méthode HACCP

- Les essentiels des textes : le Paquet Hygiène 2006, AM 21dec2009, NS 23mai2011 modifiée
- Responsabilité des opérateurs.
- Exemples pratiques de la conduite d'une analyse des dangers.

Outils et supports pédagogiques

Réflexion, Diaporamas illustrés,

- 1 - Poster « bactéries pathogènes », Poster « 5M », Poster « Couple temps / T°C », Poster « Nettoyage TACT », Test lavage des mains / port des gants.

- 2 - Travaux dirigés en groupes :
 - Construction du diagramme de fabrication,
 - Élaboration de l'analyse des dangers sur quelques étapes,
 - Poster « réglementation ».

Module 2

3 - Bonnes pratiques d'hygiène, points déterminants (autocontrôles) et procédures HACCP :

- pour la manipulation des denrées depuis la réception des matières premières jusqu'au départ des produits finis,
- pour les opérations de plonge et de nettoyage – désinfection.
- Marche en avant dans les locaux,
- Gestion de l'espace dans le temps.

4 - Gestion de la traçabilité des denrées et des autocontrôles.

Gestion des non conformités et des crises sanitaires : définition et conduite à tenir.

5 - Préconisations et conseils pour l'amélioration continue : formulation d'axes de progrès réalistes.

Outils et supports pédagogiques

Réflexion, Diaporamas illustrés

- 3 & 4 - Schéma de la marche en avant, Visionnage des clichés numériques et séquences vidéos qui illustrent les propos par des exemples concrets, discussions et conseils.