

# FORMATION DU PERSONNEL A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

## Objectifs et compétences visées :

- Connaître et appliquer les **bonnes pratiques d'hygiène en agro-alimentaire**
- Connaître les **obligations réglementaires**
- Déterminer les **enjeux de l'hygiène**
- Connaître les différents **germes** rencontrés et leurs **conséquences pour la santé**
- Connaître les principaux **germes pathogènes** et savoir **limiter les contaminations et le développement**
- Appliquer les **règles d'hygiène** de base aux **différents types de poste de travail**
- Comprendre le rôle du **nettoyage et désinfection** dans la **maîtrise de l'hygiène**

## Contenu

### Les enjeux de l'hygiène

- Les principes de la réglementation – les exigences du « Paquet hygiène »
- Limiter le risque d'intoxication alimentaire
- Détermination des durées de vie des produits

### Les intoxications alimentaires

- Les différents germes rencontrés et leurs conséquences
- Etats des lieux en quelques chiffres
- Les conséquences des intoxications alimentaires

### Les principaux germes pathogènes et les règles d'hygiène correspondantes

- Origines des différents germes pathogènes
- Sources de contamination, étapes de contamination
  - o Salmonelles, Staphylocoques, Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, ...
- Les facteurs favorisant le développement des germes

### Les autres sources de contaminations

- Risques physiques : corps étrangers, ...
- Risques chimiques : produits de nettoyage, polluants, ...

### Règles d'hygiène limitant les contaminations

- Hygiène du personnel
  - o Tenues vestimentaires
  - o Lavage des mains: Principe, méthode et matériel
- Bonnes Pratiques d'Hygiène avec la reprise des 5M

### Règles d'hygiène éliminant les bactéries

- Définition du nettoyage et désinfection
- Les produits
- Le plan de nettoyage et désinfection



### Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

### Modalités de suivi de l'exécution du programme et appréciation du résultat

Feuille d'émargement  
Évaluation de la formation par les stagiaires (questionnaire)



### Personnes concernées

Industriels, Artisans charcutiers salaisoniers, Opérateurs, Transformateurs à la ferme



### Intervenant

Cécile BOURREL : Intervient dans les domaines de l'Hygiène Alimentaire, Santé et Sécurité au Travail et en Technologies de transformation des produits carnés  
Techniciens PYRAGENA



### Méthode pédagogique

- Vidéo projection pour la représentation théorique, avec des illustrations concrètes, nombreux exemples pratiques, adaptés à l'activité des stagiaires
- Possibilité d'illustration par des photographies prises au préalable dans le laboratoire de transformation
- Remise d'un dossier pédagogique, contenant les documents essentiels et reprenant les principales règles d'hygiène



### Durée

1 jour Intra/ Inter entreprise  
Nombre de stagiaires/ groupe : 13



### Validation

- Evaluation du stagiaire par le formateur
- Questionnaire
- Certificat de réalisation



**PYRAGENA**  
Pyrénées Adour Génie Alimentaire

59 Route de Samadet – 64 410 ARZACQ ARRAZIGUET  
Tel : 05 59 04 49 35 – SIRET : 412 914 442 000 22 – NDA : 72640170464