

FORMATION DU PERSONNEL A L'HYGIENE ALIMENTAIRE AVEC AUDIT

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

Diagnostic hygiène <ul style="list-style-type: none"> - Observation des méthodes de travail - Enregistrement des points sensibles - Réalisation d'un support photo 	Les enjeux de l'hygiène <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - Origines des différents germes pathogènes - Sources de contamination, étapes de contamination <ul style="list-style-type: none"> o Salmonelles, Staphylocoques, Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes,... - Les facteurs favorisant le développement des germes
Les autres sources de contaminations <ul style="list-style-type: none"> - Risques physiques : corps étrangers,... - Risques chimiques : produits de nettoyage, polluants,... 	
Règles d'hygiène limitant les contaminations <ul style="list-style-type: none"> - Hygiène du personnel <ul style="list-style-type: none"> o Tenues vestimentaires o Lavage des mains: Principe, méthode et matériel - Bonnes Pratiques d'Hygiène : <ul style="list-style-type: none"> o Méthodes de travail : refroidissement, congélation, maintien des chaînes du froid ou du chaud,... o Matières travaillées : températures de réception, stockage,... 	Règles d'hygiène éliminant les bactéries <ul style="list-style-type: none"> - 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
- Remise d'un dossier pédagogique, contenant les documents essentiels et reprenant les principales règles d'hygiène



Durée

1,5 jours Intra entreprise
Nombre de stagiaires/ groupe : 10



Validation

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