



3  
Jours

# La sécurité alimentaire et les risques d'hygiène

dans HYGIENE - SECURITE ALIMENTAIRE / Réf : HYG-ALIM-01

## Objectifs de la formation

- Décrire la réglementation
- Analyser les risques liés à un manque d'hygiène
- Mettre en place les mesures d'hygiène

## Programme de la formation

À l'issue de la formation, les participants seront préparés à :

### Jour 1 - Matin

#### 1. Définir la réglementation

- Déclaration, agrément, dérogation
- Traçabilité
- Paquet hygiène
- Codex
- Arrêtés

### Jour 1 - Après-midi

#### 2. Identifier les bonnes pratiques d'Hygiène (BPH)

- Achat, réception
- Décongélation
- Préparations froides
- Préparations Chaudes
- Liaisons Froides et Chaudes
- Gestion des restes
- Distribution



## Jour 2 - Matin

### 3. Définir le "Hazard Analysis Critical Control Point" (HACCP)

- Les principes
- Les étapes
- Les risques 5 M (Milieu, Matériel, Matière-première, Méthode de travail, Main d'oeuvre)

## Jour 2 - Après-midi

### 4. Enumérer les risques

- Microorganismes et leur développement
- Leur maîtrise
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Risques chimiques (dosage, pH, TH, cercle de sinner, loi de Van HOFF)
- Risques physiques
- Allergènes

## Jour 3 - Matin

### 5. Définir le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Documents officiels
- Contrôles Officiels
- Gestion des non-conformités
- Traçabilité

## Jour 3 -Après-midi

### 6. Etablir la procédure d'hygiène et de sécurité

- Procédure d'entretien
- Procédure de lavage haute pression
- Procédure des systèmes à mousse



- Hygiène corporelle et lavage des mains
- EPI
- Respect de la chaîne du Froid
- Procédure Qualité

## Pré-requis

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation

## Public cible

Toute personne amenée à devoir gérer la sécurité alimentaire et les risques d'hygiène

## Pédagogie

### Méthodes pédagogiques

- La formation se déroule autour d'une pédagogie participative, alternant apports d'informations et cas concrets. L'apport de connaissances permet de présenter les fondamentaux du programme (définitions, méthodes, réglementations, normes, ...). Les cas concrets exposés seront quant à eux liés aux retours d'expériences du formateur et des stagiaires. Ils permettent d'illustrer les propos exposés dans le support de formation et de mettre en pratique les outils en lien avec l'hygiène et la sécurité alimentaire. Les contenus de formation sont amenés à évoluer en fonction des modifications réglementaires et normatives.

### Modalités d'évaluation

- Tout au long de la formation, le formateur validera les connaissances par les mises en situation des stagiaires. Un quizz général viendra valider les connaissances sur les thèmes abordés dans le présent programme. La correction sera réalisée avec un apport de connaissances complémentaires à la fin de la session de formation.
- Une attestation de formation reprenant l'ensemble des objectifs pédagogiques sera délivrée à chaque participant à l'issue de la formation.

