

## PROGRAMME DE FORMATION

### 1<sup>er</sup> jour

#### L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise

Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.

A qui s'appliquent ces règles ?

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Connaître les exigences réglementaires et vos obligations par rapport aux services officiels.

Les contrôles et autocontrôles, les pénalités et les risques encourus.

#### Les facteurs de risque alimentaire

Connaître les dangers et risques en alimentaire (microbiologique, physique, chimique, allergène).

Les cinq principales sources de contamination, les « 5 M ».

Connaître les micro-organismes principaux.

Connaître les facteurs de multiplication des micro-organismes.

#### Les moyens de maîtrise

Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.

Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées de la réception à la distribution, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel, ... ?

Comment éviter les multiplications ou la survie des micro-organismes ?

Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit...).

Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).

#### La réglementation en application

Le Paquet Hygiène 2006, l'Arrêté ministériel du 21/12/2009.

Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

#### Présentation de l'HACCP

Définition de la méthode HACCP.

Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise : Les bases de l'HACCP.

### 2<sup>ème</sup> jour : Mise en application (Etude de cas)

#### Les sept principes

Connaître la méthode pour analyser les risques.

Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrication de vos produits.

Savoir déterminer les points critiques (CCP) en fonction de votre production.

#### Plan de travail en 12 étapes

Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentaires pour l'HACCP.

#### Création du système documentaire

Savoir créer ses documents d'enregistrements, ses procédures et ses instructions.

Comment mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et de désinfection ?

#### L'équipe HACCP et la description de votre production \*

Comment constituer une équipe HACCP ?

Description et utilisation des produits.

#### Les diagrammes de fabrication

Comprendre l'élaboration en équipe de diagrammes de fabrication.

Comprendre ce qu'est une étape et ses exigences.

#### Analyse des risques

Savoir procéder à l'analyse des risques.

Savoir Identifier et classer les Points Critiques (PC).

Savoir Définir des CCP et des PrPo.

Comprendre comment établir les limites/seuils critiques et les moyens de surveillance (contrôles à effectuer).

Savoir déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de votre établissement.

#### Durée :

**2 Journées**  
(14 heures)



#### Prérequis :

Savoir lire et écrire (Niveau VI)

#### Objectifs :

*Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire et l'HACCP.*

*Connaître les dispositifs d'hygiène.*

*Identifier les principaux dangers alimentaires.*

*Réaliser les diagrammes de fabrication.*

*Savoir mener une étude de risques.*

*Amener des actions préventives pour chaque risque.*

*Réfléchir sur les actions correctives à apporter en cas de doute.*

#### Public :

Public voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que la méthode HACCP dans leur établissement ou la faire appliquer.

Tout manipulateur de denrées alimentaires.

#### Moyens pédagogiques :

-Un fascicule de formation constitué de vignettes pour le suivi de la formation et la prise de notes.

-Des supports techniques (annexes):

- Tout au long de la formation, le formateur, spécialiste en hygiène et sécurité alimentaire, invitera les stagiaires à donner leurs points de vue sur leurs méthodes de travail.

Un échange entre tous les stagiaires permettra une meilleure pédagogie et compréhension

#### Coût pédagogique :

349€ HT / stagiaire pour les 2 jours de formation

Repas non prévu

#### Lieu et Dates : Voir devis

#### Evaluation des connaissances :

Les stagiaires seront évalués par le biais d'un questionnaire de fin de formation qui rendra compte des connaissances assimilées durant la formation

#### Sanction de formation :

**Dans le cadre de la formation professionnelle une attestation individuelle de formation sera remise à chaque participants ayant effectué le programme dans sa globalité (14H00 de formation)**

Les références : Tous nos formateurs sont des professionnels de la sécurité des aliments

-----  
*La formation est susceptible d'être annulée dans le cas où le nombre de participants serait inférieur à quatre.*