



GUIDE BONNES PRATIQUES HYGIENE

PROGRAMME ET ORGANISATION

Document mis à jour le 20 Octobre 2021

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène applicable à son activité
- Identifier les risques physiques, chimiques et biologiques et allergènes
- Acquérir des notions de microbiologie permettant d'identifier les toxi-infections alimentaires (TIAC)
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène à utiliser en production ainsi que dans les espaces de vente
- Comprendre la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

OBJECTIF ADMINISTRATIF ET/OU CARACTERE OBLIGATOIRE DE LA FORMATION

Formation vivement conseillée pour que l'ensemble du personnel connaisse les règles à appliquer qui, elles sont obligatoires et font l'objet de contrôles réguliers par les services d'hygiène.

PUBLIC CONCERNÉ

Artisans Bouchers, Charcutiers, Traiteurs, leurs salarié(e)s, leurs conjoint (e)s

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire et parler le Français

Avoir une bonne connaissance et une expérience dans les métiers de l'alimentaire concernés

EQUIPEMENTS A FOURNIR PAR LES PARTICIPANTS

Outils classiques (Papier, crayons, calepines, ...) ou digitaux (ordinateurs, tablettes, ...) pour prises de note.

CONTENU DE LA FORMATION

PREMIERE DEMI-JOURNÉE - 3 h 30

- L'hygiène des aliments :
 - Définition
 - Deux risques majeurs
 - Organisation de la sécurité sanitaire des aliments en France
 - Les textes de lois en vigueur du Paquet hygiène

AFAPL 09, ASSOCIATION POUR LA FORMATION DES ARTISANS ET DES PROFESSIONS LIBERALES DE L'ARIEGE

- Les intoxications alimentaires :
 - Définition
 - Les symptômes
 - Vulnérabilité des consommateurs
 - Les intoxications alimentaires en France
- Les dangers présents dans les aliments :
 - Les dangers de type « Chimique »
 - Les dangers de type « Physique »
 - Les dangers de type « Allergène »
 - Les dangers de type « Biologique »
- Le monde microbien :
 - Qu'est-ce qu'un microorganisme et où les trouve-t-on ?
 - Les principaux microorganismes existants
 - Mode de développement des microorganismes
- Les principaux agents pathogènes existants
 - Désactivés par pasteurisation
 - Producteurs de toxines et/ou sporulant

DEUXIÈME DEMI-JOURNÉE - 3 h 30

- Les bonnes pratiques d'hygiène
 - Hygiène du personnel
 - Hygiène des locaux et des équipements
 - Hygiène des aliments
 - Le nettoyage/Désinfection
 - La conservation des aliments
- Les autocontrôles obligatoires
- Les 16 règles d'or

DUREE

La formation durera 1 jour, soit 7 heures

Horaires : 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30

REPAS

Les repas sont pris au restaurant (si tous les stagiaires possèdent leur PASS Sanitaire), sinon des plateaux repas sont fournis dans le respect des différents régimes alimentaires.

Effectif minimum : 5 stagiaires

Effectif maximum : 15 stagiaires

Lieu

AFAPL 2 bis rue Jean Moulin « Labarre » 09000 FOIX

ACCESSIBILITE



Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Si vous avez besoins d'aménagements ou de dispositifs spécifiques, vous pouvez nous contacter au 05.34.09.81.82 ou par mail à contact@u2p09.fr. Ainsi, nous étudierons ensemble les éventuelles solutions pour nous assurer que les moyens de la prestation de formation sont adaptés à vos besoins.

MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Pour faciliter l'acquisition et la réceptivité des participants, les méthodes privilégiées sont des échanges et des exemples professionnels concrets et une alternance d'apports théorique.

MODALITES D'ÉVALUATION

Grille d'évaluation, grille de positionnement et exercice de mémoire avant et après la formation

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

DEREWIANY Laurent, formateur VEHA CONSEIL, Hygiène et Sécurité Alimentaire

MOYENS TECHNIQUES

Vidéo projecteur, ordinateur portable, écran, tableau blanc, paperboard