



Formation : Bonnes pratiques d'hygiène en atelier de transformation agroalimentaire

Période : à définir

Contenu de la formation

- ◆ Introduction
 - ⇒ Présentation de la formatrice et tour de table
 - ⇒ Rappel des objectifs de la formation et des règles de vie
 - ⇒ Présentation détaillée du programme
 - ⇒ Recueil des attentes et objectifs précis des participants
- ◆ Cadre réglementaire et « Paquet hygiène »
- ◆ Les principaux dangers alimentaires (microbio, physique, chimique, allergène)/ risques
- ◆ Conditions de développement des microorganismes
- ◆ Principaux microorganismes pathogènes pour l'homme et chiffres autour des TIAC, publics les plus sensibles
- ◆ Présentation des risques en cas de (*points spécifiques à votre activité par exemple*):
 - ⇒ Rupture de la chaîne du froid / défaut de refroidissement
 - ⇒ Défaut de cuisson/ recontamination avec du cru
 - ⇒ Perte d'étanchéité des emballages et DLC
 - ⇒ Mauvaises pratiques (autour de la manipulation des produits/ nettoyages/ ordre de passage des produits...)
 - ⇒ Traçabilité
 - ⇒ Diverses Situations contaminantes (sur les postes de travail)
- ◆ Les diverses sources de contamination (5M: manipulation humaine, matériel, milieu, méthode)
- ◆ Contrôles et bonnes pratiques à respecter afin de limiter ou éliminer les dangers
- ◆ Bonnes pratiques de Nettoyage et TACT (focus sur l'élimination des biofilms *si activité concernée*)
- ◆ Moyen de maîtrise et de contrôle des contaminations
 - ⇒ Contrôles et bonnes pratiques à respecter afin de limiter ou éliminer les dangers
 - ⇒ Démonstration à travers des TP lavage des mains + atelier photos + jeux de l'HACCP
 - ⇒ Mesures de maîtrises préventives mise en place dans la structure et explication de l'utilité de chacune d'entre elles avec une approche danger/risque (physique, chimique, microbiologique, allergène) (avec manipulation des dangers et des risques au travers d'un jeu de carte en petit atelier)
- Bilan de la formation: retour sur les attentes des participants et conclusion de la formation
-

Moyens pédagogiques

L'ensemble du programme a été adapté et illustré en fonction des produits et du process de la société ().

Méthodes affirmatives, interrogatives, démonstratives et actives. Alternances d'apports théoriques, de débats, d'études de cas et de mises en situation.

Tour de table en début de séance pour connaître les postes occupés et insister selon les spécificités de chacun sur certains points clefs par poste

Support powerpoint/ Salle de réunion avec moyen de projection

Lames de prélèvement de surface+ Tp de lavage des mains + Photos de situations réelles+ appareil photo + jeux de carte spécifique HACCP pour manipuler les BPH

Procédure et mode opératoires en vigueur de l'entreprise+ accompagnement sur poste de travail durant la pratique.



Formation : Bonnes pratiques d'hygiène en atelier de transformation agroalimentaire

Période : à définir

Objectifs en terme de compétences

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, les participants seront capables de :

- Porter correctement la tenue de travail et respecter les consignes relatives à l'hygiène pour protéger le produit lors de ses manipulations
- Maîtriser les différents risques sanitaires au quotidien par l'application des BPH et le respect des procédures de production (respect des températures, des méthodologie de travail mise en place dans l'entreprise pour maîtriser les risques sur les produits)
- Comprendre ses responsabilités en termes de sécurité alimentaire vis-à-vis du consommateur
Niveau de performance : compréhension

Objectifs pédagogiques

Pendant la formation, les participants développent des capacités à :

- ⇒ Réaliser un lavage des mains efficace pour éliminer les microorganismes en 1min avec un résultat correct en lumière bleu
- ⇒ Connaître et appliquer les consignes d'hygiène en production relative au port d'effet personnel (bijou, maquillage...)
- ⇒ S'équiper correctement et entretenir sa tenue et son petit matériel de production (entretien des bottes et des couteaux)
- ⇒ Connaître et appliquer les différents contrôles en cours de production mis en place dans l'entreprise pour assurer la sécurité alimentaire du produit sur son poste de travail.
- ⇒ Connaître et appliquer les procédures de nettoyage sur son poste de travail (énoncer les étapes et les situations où un nettoyage est nécessaire)
- ⇒ Connaître et appliquer les mesures préventives visant à éviter les contaminations croisées (allergène, microbiologiques, corps étrangers, et produit chimiques) sur son poste de travail et dans les différents ateliers.
- ⇒ Alerter la direction sur des anomalies pouvant impacter la sécurité du produit (en temps réel)

Intervenant :

Virginie PILLON

Durée : 1 journée soit 7h

Tarif : 1100euros

Lieu : intra entreprise

Public : équipe de production (opérateur, chef d'équipes, chef de ligne, technicien)

10 personnes / groupe

Dispensé en Français

Prérequis : connaissance du poste de travail / compréhension du français

Accessibilité:

le règlement intérieur de l'établissement concerné sera applicable en matière de santé et de sécurité. Le client avertira la formatrice si un stagiaire en situation de handicap sera concerné par la formation. Ceci permettra à la formatrice d'adapter son intervention. Elle s'assurera de l'accessibilité des salles de formations aux stagiaires en situation de handicap.

Modalités et délais d'accès: Contactez moi pour définir vos besoins et je vous proposerai un calendrier sous 7 jours, pour une mise en œuvre sous 3mois.

Évaluation de la formation

- Orale ou écrite en début de formation pour positionnement du stagiaire.
- Écrite en fin de formation pour l'évaluation individuelle des acquis.
- Écrite et individuelle par chaque stagiaire pour l'évaluation de la formation.
- Évaluation à froid 3 à 6 mois après la fin de la formation par questionnaire