

# FORMATION BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE >>>

La formation Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire aide à instaurer des règles simples et efficaces pour garantir la sécurité des aliments. Elle sensibilise aux gestes essentiels, aux conditions de travail adaptées et au respect des procédures pour prévenir tout risque de contamination.

## Objectif pédagogique :

Identifier les risques associés aux aliments, les conséquences, les causes et les enjeux  
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire dans son établissement  
Être sensibilisé aux risques liés à l'hygiène en adaptant son comportement

## Programme détaillé

### LES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

#### ALIMENTS ET RISQUES ASSOCIÉS:

Nature des aliments, Risques associés, conséquences et causes, Moyens fondamentaux de maîtrise de la Qualité

#### LES DANGERS ALIMENTAIRES:

Les dangers microbiologiques, Les dangers chimiques, Les allergènes

#### M COMME MILIEU:

La gestion des déchets, La lutte contre les nuisibles, Les locaux et leur conception

#### M COMME MATÉRIEL:

Choix du matériel, Entretien du matériel (maintenance, nettoyage, désinfection...)

#### M COMME MATIÈRE PREMIÈRES:

La marche en avant, Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

#### M COMME MAIN D' ŒUVRE:

L'hygiène corporelle, L'état de santé du personnel, La traçabilité amont et aval

**DURÉE:** 1 jour – 7 heures

## Public concerné et pré-requis

Toute personne effectuant des manipulations de denrées alimentaires et/ou des produits destinés au secteur alimentaire. Aucun pré requis.

## Modalité de réalisation

INTRA : Dans vos locaux, selon vos disponibilités . INTER : Nous consulter

## Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

## Participants

Jusqu'à 10 personnes

## Méthodes pédagogiques

Formation participative, apports théoriques, échanges, partage d'expériences, exercices d'apprentissage en groupe, exercices et mises en situation adaptés à l'activité des participants.

## Modalités évaluations et de suivi

Mises en situation, QCM sur les principales notions abordées en fin de stage, Appréciation en continu pendant les mises en situation, Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage, Formulaires d'évaluation de la formation, Feuilles de présence, Attestation de réussite

## Support remis

Livret de formation, Fiches pratiques, Modèles de protocoles, Attestation de formation

## Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)