

HYGIENE ALIMENTAIRE AU TRAVAIL

FORMATION

OBJECTIFS DE FORMATION

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène dans son activité lié au secteur alimentaire.
- Organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Mettre en oeuvre les principes d'hygiène fondamentaux et tracer les non conformités.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation heuristique, démonstrative, participative.

PROGRAMME

PROGRAMME

- Notions de danger et risque pour le consommateur,
- Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) : origines, statistiques et risques,
- Microbiologie des aliments et principaux micro-organisme pathogènes,
- Autres dangers potentiels pour le personnel,
- Réglementation pour le transport alimentaire,
- Plan de Maitrise Sanitaire (PMS),
- Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), prérequis indispensables à l'HACCP (Hazard Analysis Control, Critical Point),
- Lavage des mains (quand et pourquoi) - vidéo,
- Bons pansements et doigts à utiliser (trousse à pharmacie d'urgence de l'entreprise à privilégier),
- Réorientation momentanée à des postes de travail moins sensibles et/ou mesure de protection individuelle (masque) pour les personnes affaiblies (rhume),
- Caractéristiques et usages des différents gants (nitrile, latex, vinyle) et bonne manière d'utiliser les gants alimentaires,
- Réglementation, préconisation, certification d'un gant contact alimentaire,
- Méthode HACCP : les 5M (points critiques à surveiller) et les 12 étapes clés,
- Amélioration continue (PDCA et la roue de Deming) : adaptation aux 7 principes,
- Construire un Plan de Nettoyage et de Désinfection PND (matériel, locaux ou camion) - Vidéo,
- Traçabilité et gestion des non conformités,
- Agents responsables les plus fréquemment suspectés.

Etude de cas pratiques, mises en situation

- Plan de nettoyage et de désinfection (fiche de relevé type à analyser puis à adapter à son environnement de travail),
- Identifier les gants les mieux adaptés à la tâche à réaliser
- Répondre à un quiz final.

CONDITIONS

Public visé : Tout public travaillant dans le secteur alimentaire ou agro-alimentaire

Pré-requis : Aucun

Lieu : AFBTP - Ducos / locaux du client

Effectif : 10 personnes maximum

Durée totale : 8 heures

Tarifs : Nous consulter

Éligibilité : NON FPC

ÉVALUATION

Évaluation du dispositif :

Questionnaire de satisfaction.

Validation : Délivrance d'une attestation de formation nominative attestant de la présence du stagiaire à l'intégralité du module.