

HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Basée sur le GBPH de votre secteur d'activité

Formation initiale

2 jours (14 heures)



PUBLIC

- Au personnel de l'entreprise intervenant dans la chaîne des aliments et dans la prévention des risques professionnels
- À tous les manipulateurs d'aliments (cuisiniers, pâtissiers, bouchers, ELS, caissiers, ouvriers d'entreprises alimentaires, agriculteurs, ...)

PRÉREQUIS

- Cette formation ne nécessite pas de prérequis

EFFECTIF

- De 4 à 12 participants

INTERVENANTS

- Ingénieur en agroalimentaire. Expert en qualité, hygiène et sécurité des aliments

PÉDAGOGIE

- Apports théoriques
- Simulations et étude de cas

LIVRABLES

- Livret de formation

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Réunion : dck.contact@gmail.com

Mayotte : dck.mayotte@gmail.com

Web : <https://www.dck-formation.re>



OBJECTIFS

- Être capable de prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène.
- Appréhender la méthodologie et les outils adaptés aux BPH (les bonnes pratiques d'hygiène).

COMPÉTENCES VISÉES

- Être capable d'effectuer la mise à jour et l'homogénéisation des connaissances techniques et réglementaires en matière de sécurité et d'hygiène des aliments
- Être capable de comprendre les mécanismes du développement microbien et ses conséquences
- Être conscient des risques sanitaires, professionnels et des enjeux commerciaux au sein de l'entreprise : maîtriser les règles fondamentales liées à la sécurité et à l'hygiène des aliments

MODE D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Évaluation réalisée tout au long de la formation au travers d'une grille individuelle.

VALIDATION

- Une attestation de fin de formation validant les acquis des participants est délivrée par le dispensateur de la formation.

VALIDITÉ DE LA FORMATION

- Un recyclage est opéré selon une périodicité à définir par l'employeur qui est en fonction des opérations effectuées.
- Une périodicité de 2 ans maximum est recommandée.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Basée sur le GBPH de votre secteur d'activité

Formation initiale

2 jours (14 heures)

PROGRAMME

APPRÉHENDER LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE DES BPH

- Principes et responsabilités
- La réglementation et son application au quotidien

ÊTRE CAPABLE DE COMPRENDRE LES MÉCANISMES DU DÉVELOPPEMENT MICROBIEN ET LEURS CONSÉQUENCES

- Connaître la typologie des dangers alimentaires (biologique, chimique, physique, allergène)
- Connaître les différents microbes et leur mode de vie
- Qui sont-ils ? Les familles de microbes
- Qu'est-ce que la résistance microbienne ?
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

APPRÉHENDER L'OBJECTIF DE RÉSULTAT

- Dispositions relatives aux opérateurs
Hygiène des mains, tenue
État de santé
- Dispositions relatives au milieu, au matériel et aux locaux
Qu'est-ce que la marche en avant ?
Connaître les procédés de nettoyage et de désinfection
Entretien et assainissement du poste de travail et du matériel
- Dispositions relatives aux aliments
Réception, stockage et chaîne du froid
Qu'est-ce que la DLC/DLUO ?
Conditionnement

LA GESTION DES STOCKS ET MOYENS DE CONSERVATION

- L'ordonnancement et l'organisation
- Le contrôle des températures
- La traçabilité

HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Basée sur le GBPH de votre secteur d'activité

Recyclage

1 jour (7 heures)



PUBLIC

- Au personnel de l'entreprise intervenant dans la chaîne des aliments et la prévention des risques professionnels
- À tous les manipulateurs d'aliments (cuisiniers, pâtisseries, bouchers, ELS, caissiers, ouvriers d'entreprises alimentaires, chauffeurs-livreurs, ...)

PRÉREQUIS

- Avoir suivi une formation initiale aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

EFFECTIF

- De 4 à 12 participants

INTERVENANTS

- Ingénieur en agroalimentaire. Expert en qualité, hygiène et sécurité des aliments

PÉDAGOGIE

- Apports théoriques
- Simulations et étude de cas

LIVRABLES

- Livret de formation

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Réunion : dck.contact@gmail.com

Mayotte : dck.mayotte@gmail.com

Web : <https://www.dck-formation.re>



OBJECTIFS

- Mettre à jour les connaissances du personnel amené à intervenir dans la chaîne des aliments et la prévention des risques professionnels.
- Revoir la méthodologie et les outils adaptés aux BPH.

COMPÉTENCES VISÉES

- Être capable d'effectuer la mise à jour et l'homogénéisation des connaissances techniques et réglementaires en matière de sécurité et d'hygiène des aliments
- Être capable de comprendre les mécanismes du développement microbien et leurs conséquences
- Être conscient des risques sanitaires, professionnels et des enjeux commerciaux au sein de l'entreprise : maîtriser les règles fondamentales liées à la sécurité et à l'hygiène des aliments

MODE D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Évaluation réalisée tout au long de la formation au travers d'une grille individuelle.

VALIDATION

- Une attestation de fin de formation validant les acquis des participants est délivrée par le dispensateur de la formation.

VALIDITÉ DE LA FORMATION

- Un recyclage est opéré selon une périodicité à définir par l'employeur qui est en fonction des opérations effectuées.
- Une périodicité de 2 ans maximum est recommandée.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Basée sur le GBPH de votre secteur d'activité

Recyclage

1 jour (7 heures)

PROGRAMME

RETOURS D'EXPÉRIENCE

RAPPELS SUR LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE DES BPH

RAPPELS SUR LES MÉCANISMES DU DÉVELOPPEMENT MICROBIEN ET LEURS CONSÉQUENCES

APPRÉHENDER L'OBJECTIF DE RÉSULTAT

- Dispositions relatives aux opérateurs
Hygiène des mains, tenue
État de santé
- Dispositions relatives au milieu, au matériel et aux locaux
Qu'est-ce que la marche en avant ?
Connaître les procédés de nettoyage et de désinfection
Entretien et assainissement du poste de travail et du matériel
- Dispositions relatives aux aliments
Réception, stockage et chaîne du froid
Qu'est-ce que la DLC/DLUO ?
Conditionnement

LA GESTION DES STOCKS ET MOYENS DE CONSERVATION

- L'ordonnancement et l'organisation
- Le contrôle des températures
- La traçabilité