

L'hygiène et les bonnes pratiques en IAA

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Appliquer les mesures d'hygiène et bonnes pratiques dans mon entreprise

PUBLIC

Opérateurs et chefs d'équipe de production,
Personnel Service Qualité,
Créateurs

PRÉREQUIS

Aucun

1ÈRE JOURNÉE

Introduction : Les enjeux de la qualité sanitaire

Les dangers biologiques, chimiques et physiques

Découverte des principaux micro-organismes pour comprendre les bonnes pratiques d'hygiène

Notion de taille des micro-organismes

Impact des micro-organismes sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

Les familles de micro-organismes

Les micro-organismes et le corps humain

Les micro-organismes et leur environnement

Les conditions de multiplication des micro-organismes

Atelier pratique en salle : prélèvement bactériens

L'opération de nettoyage / désinfection

Les différentes phases et leur utilité

Le plan de nettoyage / désinfection, ses enregistrements et ses modalités de contrôle

Travaux pratiques :

TP 1 : Tenue du personnel

TP 2 : Lavage des mains

TP 3 : Produits et matériels de nettoyage et désinfection

TP 4 : Nettoyage et désinfection

2ÈME JOURNÉE

Interprétation des prélèvements microbiologiques de la session précédente

Identification des sources de contamination possibles au sein de l'entreprise du stagiaire par la méthode des 5M et détermination des bonnes pratiques d'hygiène à adopter

Matériel : recommandations sur la nature / entretien du matériel

Main d'œuvre : état de santé du personnel, instructions tenue du personnel, procédure de lavage des mains, comportements / mauvaises habitudes

Matière première : contrôles matières premières, conditions de stockage...

Mode opératoire : impact de la température

Milieu : lutte contre les nuisibles, marche en avant

La méthode HACCP et sa pratique dans l'entreprise

Le contexte réglementaire

Définition et présentation de la méthode

Les procédures de surveillance interne à l'entreprise



OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Identifier les sources de contamination / multiplication : règle des 5M
- Adapter les mesures d'hygiène (tenue vestimentaire, nettoyage & désinfection) aux dangers identifiés
- Améliorer ses pratiques

**MOYENS PÉDAGOGIQUES,
TECHNIQUES**

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises en situation:
 - * Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)
 - * Supports écrits d'exercices, documents « trame »

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

**TARIF INTRA-ENTREPRISES**

Pour 2 jours de formation :
1880€/groupe Net de TVA* (1 à 2 pers.)
3520€/ groupe Net de TVA* (3 à 10 pers.)

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
14h modulables
Technopole Alimentec ou
En entreprise

** TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.*

LES +

QCM ludique sur les micro-organismes
Travaux pratiques (TP) : prélèvements bactériens et interprétation par le stagiaire dans le centre d'essais ou atelier de production de l'entreprise