



# FORMATION HYGIÈNE EN AGROALIMENTAIRE

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Connaître et appliquer la réglementation en hygiène des aliments.

Détecter les sources de contamination possibles et leurs effets.

Déterminer l'action corrective / préventive adéquate.

## PUBLIC

Toute personne travaillant dans un entrepôt agroalimentaire, n'ayant jamais suivi (ou pas suivi depuis plus de 3 ans) de formation hygiène.

## PRÉREQUIS

Le participant devra pouvoir répondre oralement et par écrit aux différentes évaluations rédigées en langue française.

## DURÉE

1 jour (7 heures).

## MOYENS PÉDAGOGIQUES TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

Stage animé par un ingénieur agroalimentaire, spécialisé en hygiène et H.A.C.C.P.

Exposés, exercices en petits groupes, interactivité permanente.

Support pédagogique remis à chaque participant.

## MÉTHODE ET OUTILS D'ÉVALUATION / SANCTION DE LA FORMATION

À chaque phase du programme, un bilan oral est effectué par s'assurer de la compréhension de chacun. En fin de formation un questionnaire est complété et une note minimale de 10/20 est nécessaire pour valider la formation. Un certificat de réalisation sera délivré une fois la formation validée.

## PROGRAMME

### LES OBJECTIFS ET LES ENJEUX

#### LA RÉGLEMENTATION

Les objectifs du Paquet Hygiène

Les textes du Paquet Hygiène

Autres textes

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

#### QUELQUES NOTIONS DE MICROBIOLOGIE

Les agents biologiques

La chaîne de transmission des agents biologiques

Les répercussions sur la santé

La suppression / réduction des risques

#### LES ORIGINES DE LA CONTAMINATION

La contamination par l'homme

La contamination par les surfaces

La contamination par les produits

#### LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Définition et éléments constitutifs

Le plan H.A.C.C.P.

La mise en place des contrôles

La traçabilité

Le dossier H.A.C.C.P.

#### LES TOXI-INFECTIIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES

Définition

Les origines

Les agents principaux

#### Tarifs :

Session inter-entreprise : 195 € H.T/participant

Session intra entreprise : sur demande en fonction des horaires, des participants et des besoins spécifiques