

AGRO-02**Formation Hygiène alimentaire****CONTENU****OBJECTIFS**

Acquérir les capacités nécessaires pour respecter les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation.
A l'issue de la formation, les apprenants seront en mesure de :

- Identifier les grands principes de la réglementation du secteur alimentaire
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène.

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

- Le paquet hygiène 1er janvier 2006 (réglementation Européenne)
 - Règlement 178-2002
 - Règlement 852-2004
 - Règlement 853-2004
- Arrêté du 21 décembre 2009 du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

PUBLIC CONCERNÉS ET PRÉ-REQUIS

Personnel des entreprises du secteur alimentaire pour la consommation humaine.
Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions.

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

Formation action avec alternance de théorie en salle et d'étude de cas concrets,
Supports numériques, photos, vidéos, manuel stagiaire.
10 personnes maximum par formateur.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS ET DOCUMENTS DÉLIVRÉS

Évaluation des connaissances théoriques grâce à un QCM.
Délivrance d'une Attestation de présence.

DUREE

1 jour soit 7 heures

LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Le paquet hygiène.

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les dangers microbiens
 - Microbiologie des aliments
 - Le monde microbien
 - Le classement en utiles et nuisibles
 - Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - Les toxi-infections alimentaires collectives
 - Les associations pathogènes/aliments
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (méthode 5M)
 - La qualité de la matière première
 - La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 - L'hygiène du personnel
 - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
- Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques et allergènes)

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification
- Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène