

## Hygiène alimentaire et méthode HACCP

Présentation synthétique :

Le présent programme de formation est conçu soigneusement afin de permettre aux participants de l'agro-alimentation et restaurateurs d'acquérir les notions de bases concernant l'apprentissage sur l'hygiène alimentaire et la pratique de la méthode HACCP

Il est composé des principaux axes suivants :

**I L'hygiène (les principales règles d'hygiènes des mains, des aliments, de lieu de travail...)**

**II - Microbiologie et alimentation** (pathogénicité et prolifération des micro-organismes, effet température – microorganisme, salubrité et conservation des aliments...)

**III) La méthode HACCP** (Les règles 5M, les sept règles de HACCP)

**IV) Principes de base des bonnes pratiques hygiéniques (BPH)** (les bons gestes et la bonne hygiène, les consignes d'entretien...)

**V) Plan de contrôle de l'établissement** (Le contrôle documentaire, tous les points jugés importants à vérifier et à contrôler en permanence, présentés en écrit et sous forme de tableaux).

Durée de la formation : 14 h

**Public et prérequis :**

**Public :** Personnel de cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...).

**Prérequis :** aucun.

**Objectifs pédagogiques :**

**Objectifs pédagogiques globaux :**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'identifier :

- La qualité de la matière première
- Les clauses de préparation
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- l'hygiène des manipulations ;
- les formalités de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

Les différents dangers potentiels :

- dangers physiques (corps étrangers...);
- dangers biologiques (allergènes...).

traçabilité et la gestion des non-conformités ;

- les excellentes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- grilles de surveillance, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : lien, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...



Tenz Best Services  
TBS

.Le programme de maîtrise sanitaire :

Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des climats de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les instructions de congélation/décongélation ;
- l'agencement, le rangement, la gestion des stocks. .

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

Les BPH du secteur d'activité spécifié.

### **Méthodes et moyens pédagogiques :**

#### **Méthodes pédagogiques :**

Exposés et discussions en appuyant sur des expériences vécues.

Contrôle des connaissances assuré régulièrement tout au long du stage.

Tests théoriques informatisés et/ou écrits & tests pratiques

Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation

#### **Moyens pédagogiques :**

Salle adaptée.

Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas...

#### **Ressources pédagogiques :**

- Support de cours.
- Fiches pratiques.

#### **Moyens techniques :**

- Vidéoprojecteur
- Ordinateur connecté à internet
- Paperboard
- Tableau et marqueurs.

### **Le formateur**

-Titulaire d'un master en environnement et santé publique et d'un certificat d'études supérieures en maîtrise des déchets à l'ENGEES

- Formateur consultant en environnement

### Dispositifs d'évaluation pendant la formation

- Questions orales
- Exercices

### Dispositifs d'évaluation après la formation

- QCM.
- Présentation orale de la formation.

**Tarif:** 500 euros

**Accès handicapé :** informer préalablement en cas de mobilité réduite d'un stagiaire pour prendre les mesures nécessaires au préalable.



Tenz Best Services  
TBS

**Modalités et délais d'accès** : Les inscriptions sont à faire en ligne une semaine avant la date de début de la formation. Aucune inscription ne sera acceptée après.

Itinéraire pédagogique

**Introduction : 5 mn.**

Présentation de la formation.

Vidéo.

## **Sommaire**

### **Introduction**

#### **I L'hygiène**

**I 1-1 L'hygiène des mains**

**I 1-2 Mesures covid-19**

**I 1 -3 Le lavage des mains**

**I 1-4 Le port des gants**

**I 1 -5 La tenue de travail**

**I 1-6 Tenue particulières**

**I 1 -7 Suivi médical du personnel**

**I -2 l'hygiène des aliments**

**I -3 Principales règles d'hygiènes**

**a- Conception, équipements et entretien des locaux**

**b- Cuisine**

**c- Equipement et matériel**

**I-4 Le nettoyage et la désinfection**

**I-5 La salubrité alimentaire**

#### **II Microbiologie des Aliments**



Tenz Best Services  
TBS

## **II -1 Les micro-organismes**

### **II-2 Les bactéries pathogènes (infection, allergie et intoxication)**

### **II-3 Prolifération des bactéries**

### **II -4 Effets de la température**

### **II -5 Les phases de la croissance bactérienne**

### **II -6 Les aliments potentiellement dangereux (APD)**

### **II -7 La conservation des aliments et leurs températures de stockages**

## **III La méthode HACCP**

### **III -1 Définition**

### **III -2 Les règles 4M**

### **III -3 Les sept règles de HACCP**

## **IV) Principes de base des bonnes pratiques hygiéniques (BPH)**

### **IV -1 Denrées saines**

### **IV -2 Les bons gestes**

### **IV -3 La bonne hygiène**

### **IV -4 Consignes d'entretien**

## **V) Plan de contrôle de l'établissement**

### **V -1 Contrôle documentaire**

### **V -2 Contrôle de la réception de la marchandise**

### **V -3 Allergènes et information des consommateurs**

### **V -4 Maitriser la contamination croisée**