



Hygiène et sécurité alimentaire spécialisé dans les commerces de Détails non alimentaires

Tous les acteurs de la chaîne de distribution alimentaire doivent respecter les procédures de sécurité d'hygiène basées sur les principes de la méthode HACCP. Il s'agit d'une réglementation nationale régie par la directive 852/2004 et le plan de maîtrise sanitaire. Les professionnels des métiers de l'alimentation doivent disposer d'une personne formée à l'hygiène qui devra assurer la mise en pratique par l'ensemble du personnel. Il est fortement conseillé de former l'ensemble de vos collaborateurs et de nommer un responsable hygiène. Cette formation vous apportera les bases nécessaires en matière d'hygiène alimentaire afin de respecter la réglementation.



Informations générales

Durée : 3,50 heures

Profils des stagiaires : Responsable Hygiène, Toutes personnes manipulant des denrées alimentaires

Nombre de participants par session : 6 maximum

Pré-requis :



Objectifs pédagogiques

A la fin de la formation, l'apprenant sera capable de : Prévenir les risques de contaminations pour garantir de bonnes conditions d'hygiène dans un commerce ; Connaître le cadre réglementaire en matière de sécurité alimentaire ; Mettre en œuvre les principes de l'hygiène alimentaire.



Contenu de la formation & Aptitudes développées

Le contexte réglementaire en matière d'hygiène et sécurité alimentaire dans la grande distribution :

- Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise
- Appréhender et retenir les obligations réglementaires (le paquet hygiène)

Les dangers et risques alimentaires :

- Les dangers microbiologiques : microbiologie des aliments, les principaux dangers microbiens, les TIAC
- Les autres dangers : allergène, physique, chimique
- Les moyens de maîtrise des risques

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- Les Bonnes Pratiques d'hygiène (BPH)
- La méthode HACCP
- La traçabilité
- La Gestion des non conformes
- Le retrait rappel



Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Nos intervenants sont des experts dans le domaine de la prévention des risques alimentaires. Leurs expériences professionnelles (Animateur QSE, Préventeur, Responsable hygiène, restaurateur) et leurs diplômes/formations (QSE, Management des risques,...) font d'eux des formateurs passionnés et terrain qui vous apporteront des compétences par leur partage d'expériences mais également au travers de jeux de rôle en situation réelle de travail. Le responsable pédagogique de L'ORGANISME DE FORMATION s'assurera de la bonne organisation et du bon déroulé pédagogique de la formation et peut être contacté à tout moment par le client, stagiaire ou intervenant pour répondre à vos besoins.

Accessibilité

L'ORGANISME DE FORMATION s'engage à tout mettre en œuvre pour permettre l'accessibilité de cette formation à tous. Pour accompagner au mieux les Personnes en Situation de Handicap, nous vous remercions de vous rapprocher de notre Référent Handicap pour étudier avec vous les conditions d'adaptations de la formation.

Moyens pédagogiques & techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ;
- L'intervenant utilisera son PC et son vidéo projecteur, si besoin ;
- Pour les formations en intra : utilisation du matériel et des spécificités des locaux pour réaliser les mises en situation
- Utilisation du Plan de Maîtrise Sanitaire spécifique de l'entreprise
- Un support dématérialisé est remis au stagiaire selon les besoins.

Suivi & évaluation des résultats

- Une feuille de présence émargée par les stagiaires par de demi-journée ;
- Des questions écrites sous forme de QCM en début et en fin de formation afin d'évaluer le niveau des acquis sur la thématique ;
- Une évaluation en cours de formation peut se réaliser de différentes manières selon le contenu de la formation : mises en situation, quiz, exercice pratique ;
- Une évaluation de la satisfaction à chaud de chaque stagiaire est réalisée en fin de formation ;
- Une attestation de suivi de formation sera adressée aux participants.

Délai d'accès

Le délai d'inscription à la formation est au minimum de **2 semaines** avant la date de réalisation.

Modalités d'évaluation & Indicateurs qualité

La formation est sanctionnée par : Remise d'un Certificat de réalisation aux stagiaires à la fin de la formation. Possibilité d'approfondir cette formation avec d'autres modules de formation.

Modalités d'évaluation : Évaluation des acquis tout au long de la formation et QCM sur les connaissances acquises en fin de formation.



Indicateurs Qualité : Note de la formation : 10,0 / 10