

HYGIÈNE EN IAA

APPLIQUER SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

PERSONNES CONCERNÉES

- Personnel de production.
- Encadrement.

PRÉ-REQUIS

- Aucun.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Comprendre la Réglementation.
- Connaître et comprendre les règles de base nécessaires à l'hygiène des aliments.
- Mettre en application ces règles sur le poste de travail.
- Comprendre l'importance des contrôles liés à votre système HACCP et savoir gérer un dysfonctionnement.
- Répondre à la législation en vigueur en terme de formation du personnel.

ORGANISATION

- Formation intra-entreprise.
- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : De 1 à 2 jours.
- Formateur : Consultant ADOCA.

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation spécifique remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.



Le succès de l'application des procédures de travail, fondées sur les principes de l'HACCP, exige la pleine participation et le plein engagement du personnel quelle que soit sa fonction. A cette fin, le personnel devrait bénéficier d'une formation, en matière d'hygiène alimentaire, adaptée à leur activité.

C'est pourquoi ADOCA a développé une formation permettant de comprendre facilement l'intérêt des Bonnes Pratiques d'Hygiène liées à votre profession.

Comprendre et Respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Programme : (Indicatif)

Introduction - Les objectifs de la formation :

- Présentation du déroulement de la formation.
- Présentation des modules.

Module 1 - Panorama de la Réglementation :

- L'évolution de la réglementation.
- Les obligations réglementaires de la profession.
- Comment s'organiser ? Les risques encourus.

Module 2 - Les Dangers et les Risques pour le consommateur :

- Dangers Biologique / Physique / Chimique / Allergène.

Module 3 - Les Micro-organismes :

- Présentation générale des micro-organismes.
- Les conditions de développement des micro-organismes.
- Limiter les contaminations, leur développement et les risques de survie.

Module 4 - Hygiène et Sécurité du personnel :

- La tenue du personnel, des visiteurs et la gestion des vestiaires.
- Le comportement et le lavage des mains.
- La gestion des maladies et des blessures.
- Les obligations des professionnels.

Module 5 - Le Nettoyage et la Désinfection :

- Les différentes souillures / Les différents produits / Le matériel.
- Réalisation et organisation du nettoyage (*Le TACT*).
- Les règles de sécurité et les obligations des professionnels.

Module 6 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- Application : Achat / Réception / Décartonnage / Stockage.
- Application : Déconditionnement / Décongélation / Déboitage.
- Application : Tranchage / Hachage / Assemblage.
- Application : Cuisson / Refroidissement / Surgélation.
- Application : Conditionnement / Emballage / Transport

Module 7 - La Méthode HACCP (Notions) :

- Définition et historique.
- Les 7 principes et les 12 étapes de mise en place.
- Appliquer et entretenir son système HACCP.

Module 8 - La Gestion des Non-Conformités :

- Savoir réagir / Acquérir les bons réflexes.
- L'amélioration continue (*Actions correctives & Actions préventives*).

Module 9 - La Traçabilité et la Gestion de Crise :

- Historique et réglementation.
- Les objectifs / Les obligations.
- L'organisation et la durée d'archivage.
- La procédure de Retrait / Rappel

Questions / Discussion.

Pourquoi se former ?

- **pour être en conformité avec la réglementation :**
Le règlement 852/2004 au Chapitre XII précise que "...les manutentionnaires de denrées alimentaires disposent [...] d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle..."
- **pour connaître cette réglementation :**
En obtenant une information décodée et pratique des obligations réglementaires liées à votre métier.
- **pour comprendre l'intérêt des BPH et de l'HACCP :**
Parce qu'une mise en place efficace passe par la compréhension et l'explication.
- **pour motiver votre équipe :**
*En développant leurs compétences et en les faisant progresser dans leur carrière.
En impliquant le personnel autour d'une nécessité commune.*
- **pour votre entreprise et vos clients :**
En préservant et en améliorant la qualité de vos produits.

Notre approche de la formation :

- Une formation adaptable à chaque secteur.
- Une pédagogie active et participative.
- Des formateurs expérimentés.
- Une approche terrain et pratique.
- Des exemples concrets.
- Des solutions opérationnelles.
- Une vidéoprojection simple et attrayante.
- Des quiz et des mises en situation.
- Un programme actualisé en permanence.
- Une formation construite sur la réglementation.
- Une évaluation de la formation.

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
contact@adoca.fr / www.adoca.fr