

## Programme de formation spécifique en hygiène selon la démarche qualité HACCP

---

### Notre engagement biodiversité, environnement.

Former les professionnels de l'hygiène dans l'esprit du respect de l'environnement ; des procédures d'utilisation et de la dilution des produits.

Durée : 2 jours (7 heures par jour), Forfait 5-12 personnes 1 728€ TTC /Jours.

Délai d'accès à la formation : 14 jours minimum après l'inscription.

### **Public visé**

Toutes personnes nécessitant une connaissance de l'hygiène et la désinfection dans le milieu alimentaire.

### **Accessibilité pour personnes en situation d'handicap**

Afin de pouvoir étudier les faisabilités d'adaptation de parcours, il est indispensable d'évoquer, dès les premiers rendez-vous, les contraintes qui s'imposent à vous en lien avec votre handicap ou celui de votre salarié.

### **Prérequis**

Aucun

Evaluation : QCM de 40 questions faisant l'objet d'une correction commune.

Les candidats absents à tout ou partie de la formation ne peuvent se présenter à l'évaluation ni se voir délivrer l'attestation de formation.

### **Matériel**

Aucun prérequis

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Acquérir des connaissances sur :
  - ✓ Les nouvelles réglementations en vigueur
  - ✓ Les risques liés à l'utilisation des matériels d'hygiène et d'entretien
  - ✓ Les principales mesures de préventions
  - ✓ Notion des risques chimiques, biologiques et physiques
  - ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène professionnelles

## METHODES PEDAGOGIQUES :

Essentiellement basés sur l'alternance cours magistral et interaction avec le groupe.

## CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

### Module 1 Jour 1 (durée 7h)

- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène professionnelles
- Pourquoi parler d'hygiène ?
- Le cadre réglementaire
- L'HACCP
- La réception de marchandise
- Plan de sécurité alimentaire
- Stockage des matières
- Sortie des stocks
- Préparations froides / chaudes
- Cellule de refroidissement / remise en température
- Maintien en T°C et service
- Traçabilité des denrées
  
- ✓ Les bonnes pratiques en hygiène du personnel et des locaux
- L'hygiène du personnel
- L'hygiène des locaux
  - Comment cela fonctionne ?
  - Quels sont les différents produits ?
  - Le plan de nettoyage
- La notion de risque
- Les allergènes
- La méthode 5M
- La méthode 5S

### Jour 2 Module 2 (durée 5h)

- ✓ Les règles du nettoyage raisonné
- ✓ Les salissures et souillures
- ✓ Le cercle de Sinner
- ✓ L'échelle des PH
- ✓ Classification CLP
- ✓ Le matériel de nettoyage
- ✓ La méthode pulvérisation et imprégnation
- ✓ Les produits d'hygiène d'entretien en milieu alimentaire
- ✓ L'eau de javel ...autorisée ou pas ?
- ✓ Le lavage des mains



NDA 76 31 10763 31 N° SIRET 895 344 612 00018  
178 chemin de l'hobit 31790 SAINT-SAUVEUR

### **Evaluation (durée 2h)**

- QCM
- Correction commune