

"Bien gérer les risques pour mieux les maîtriser"



10/10/2023

SECURITE ALIMENTAIRE SENSIBILISATION H.A.C.C.P.

Formateur :

La formation est dispensée par un formateur ayant les compétences pédagogiques et techniques en prévention des risques en entreprise et spécialiste du risque microbiologique.

Durée, lieu et nombre de stagiaires :

- 7h00 de face à face pédagogique soit 1 jour de formation.
- Dans l'entreprise (en intra-entreprise) ou dans nos locaux (en inter-entreprise).
- Groupe de 4 à 10 stagiaires.



Public et pré requis :

Personnel de cuisine / Salariés d'établissement d'entreposage de denrées alimentaires.

Objectifs :

- Sensibiliser le personnel sur les questions d'hygiène alimentaire, sur le risque microbien et sur l'intérêt du nettoyage et de la désinfection suivant les exigences de la méthode H.A.C.C.P.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques, échanges, partage d'expériences, mises en situation de cas liés aux risques propres à l'entreprise. Méthodologie active favorisant la participation du groupe. Tour de table et discussions sur les problèmes rencontrés lors de l'exercice des fonctions des stagiaires.

Moyens pédagogiques :

- Support par vidéo projecteur.
- Supports de formation numériques et traditionnels (remise d'une documentation à chaque stagiaire et de supports types).
- Documents d'information (Etudes, statistiques, documents INRS...)
- QCM de validation de la partie théorique.
- Echange de réalités et de pratiques entre les stagiaires.

Validation de la formation :

La validation des connaissances et savoirs faire de l'apprenant permet :

- d'évaluer ses savoirs ;
- d'évaluer sa capacité à appliquer les prescriptions de sécurité dans son environnement de travail.

La formation est à renouveler autant de fois que nécessaire.

Maintien et actualisation des compétences :

D'une durée de 7 heures (1 jour).

Avis après formation :

A l'issue de la formation, une attestation de fin de stage mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation sera délivrée.

"Bien gérer les risques pour mieux les maîtriser"



10/10/2023

Programme :

RISQUE MICROBIOLOGIQUE

Chapitre 1 :

1. Généralités
2. Rôles des micro-organismes

Chapitre 2 : Les facteurs de développement

1. La nourriture
2. L'humidité
3. La chaleur
4. L'oxygène

Chapitre 3 : La croissance microbienne

1. Modes de reproduction
2. Courbe de croissance

Chapitre 4 : Les T.I.A.C.

1. Salmonelle
2. Clostridium perfringens
3. Clostridium botulinum
4. Staphylocoque
5. Listeria
6. Coliformes

Chapitre 5 : Les moyens de lutte contre les risques microbiologiques

1. L'hygiène du personnel
2. Gestion des denrées

NETTOYAGE ET DESINFECTION

Chapitre 1 : Généralités

1. La préparation
2. Le nettoyage
3. La désinfection

Chapitre 2 : Le nettoyage

- Les étapes du bio-nettoyage
- L'intérêt du nettoyage
- L'intérêt de la désinfection
- Nettoyer avec bon sens
- La qualité d'une surface
- L'eau
- La parade des souillures
- Le pH
- Les détergents acides
- Le pouvoir mouillant
- Le choix du détergent
- Nettoyer avec T.A.C.T.

"Bien gérer les risques pour mieux les maîtriser"



10/10/2023

Chapitre 3 : La désinfection

- Le rôle du désinfectant
- La courbe d'action du désinfectant
- Le bio-film
- La famille des désinfectants
- La lecture d'une étiquette
- L'emploi de l'eau de javel

Chapitre 4 : La méthode

- Le plan de nettoyage
- La procédure de nettoyage

Chapitre 5 : Les erreurs à éviter

- Nettoyer avec une eau sale
- Désinfecter sans nettoyer
- Nettoyer sans désinfecter
- La crasse protège les microbes

Chapitre 6 : La conception des locaux

Chapitre 7 : La lutte contre les nuisibles

Test de validation des connaissances

Exercices pratiques

Accessibilité aux personnes handicapées :

Afin de pouvoir accueillir dans les meilleures conditions des publics en situation de handicap, nous louons des locaux répondant aux exigences d'accessibilité de personnes en situation de handicap. Vous pouvez nous contacter afin d'adapter la prestation en fonction du handicap du bénéficiaire. Pour cela, nous pouvons contacter le réseau de partenaires, experts, acteurs du champ du handicap.

Les modalités et délais d'accès :

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative d'un salarié avec l'accord de sa direction.

Immédiatement

Les modalités d'évaluation :

Evaluation à chaud en fin de stage portant sur le déroulement et les acquis de la formation, questionnaire de satisfaction envoyé à froid au client, formulaire de plainte et réclamation à disposition.

Tarifs :

Prix inter entreprises : 290,00 € net de taxes.

Prix intra entreprise : Nous consulter.