



## PREREQUIS/PUBLIC

- Aucun prérequis.
- Personnel travaillant avec des denrées alimentaires (restaurant ou commerce).



## DUREE

7 heures



## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Modalité : en présentiel.
- Méthodes : exposé théorique, analyse des pratiques, jeu pédagogique.
- Matériel : jeu Kalissa, guide BPH.
- Ressources : support PowerPoint, livret de formation.
- Intervenant : formateur diplômé en master sciences des aliments et qualité.



## MODALITES D'EVALUATION

- Test de positionnement.
- QCM
- Exercice pratique
- Questionnaire de satisfaction.



## OBJECTIFS

- Sensibiliser le personnel amené à manipuler des denrées alimentaires aux risques professionnels liés à l'hygiène.
- Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'intégrer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène dans un commerce.



## PROGRAMME

- 1) Le contexte réglementaire
  - Paquet Hygiène
  - PMS
- 2) Les dangers alimentaires
  - Les dangers microbiologiques
  - Les dangers chimiques
  - Les allergènes

- Les dangers physiques
- 3) Les risques associés
  - Pour le produit
  - Pour le consommateur
  - Pour l'entreprise
- 4) Les bonnes pratiques d'hygiène (5M)
  - Milieu (gestion des déchets, lutte contre les nuisibles, les locaux et leur conception)
  - Matériel (choix du matériel, entretien du matériel)
  - Matière première (sélection des produits et des fournisseurs, l'étiquetage des produits, les exigences possibles)
  - Méthode de travail (la marche en avant, décongélation, stockage, durée de vie microbiologique, DLUO...)
  - Main d'œuvre (l'hygiène corporelle, l'état de santé du personnel, la traçabilité amont et aval)



#### MODALITES ET DELAIS D'ACCES

##### Modalités d'accès :

- Par l'employeur (plan de développement des compétences/OPCO),
- A l'initiative du salarié (plan de développement des compétences/fonds propres),
- Par un particulier (fonds propres/France compétences).

##### Délais d'accès :

- En intra (groupe de 1 à 10 pers) : dates et horaires choix. La formation doit avoir lieu sur le site de l'entreprise.
- En inter-entreprises : pas de session inter.



#### TARIF

Nous consulter.



#### ACCESSIBILITE

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Merci de bien vouloir nous le signaler au préalable afin de mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires.



#### TAUX DE REUSSITE

100%



#### TAUX DE SATISFACTION

75%