

SENSIBILISER AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

MODULE FORMATION 1 2 3

PROGRAMME

Le contexte réglementaire

(Paquet Hygiène - Arrêté du 21 décembre 2009 - instructions techniques)

Le monde microbien

- Généralités
- Conditions de développement et de survie
- Caractéristiques des différents germes recherchés en microbiologie alimentaire.

L'hygiène du personnel

- La tenue vestimentaire, le lavage de mains

Les bonnes pratiques de fabrication

- La marche en avant
- La maîtrise des températures
- Les étapes de fabrication

Le nettoyage/désinfection

- Détergent et désinfectant
- Le plan de nettoyage/désinfection (PND)

Les toxi-infections alimentaires collectives et les services sanitaires

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques

- Échanges et analyse des pratiques
- Comprendre un résultat d'analyse microbiologique
- Visualisation de prélèvements de surface (mains, cheveux...)
- Identifier des erreurs sur des photographies, jeux

Les moyens pédagogiques

- Support PWP, support papier et numérique

BON À SAVOIR

Un support de formation et une attestation de participation sont remis à chacun des participants.

En fonction des besoins de chacun, une solution pour l'accessibilité des personnes en situation de handicap peut être mise en place.

Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée est enregistré en qualité de prestataire de formation auprès du Préfet de la Région des Pays de la Loire (N° 52 85 01805 85).

Le Laboratoire est certifié QUALIOP1 pour ses actions de formation sous référence N° 2020/89556.2 selon le Référentiel National Qualité mentionné à l'article L6316.3 du Code du Travail.

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre et respecter les bonnes pratiques d'hygiène
- Recenser les différents dangers et identifier les sources de contamination
- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficace

DURÉE

- 1/2 jour à 1 journée

PUBLIC

- Encadrant/Responsable de cuisine
- Personnel manipulant des denrées alimentaires

PRÉREQUIS

- Aucun

TARIF

- 139,69 € HT/Heure (Tarif 2024)

DÉLAI D'ACCÈS

- 1 à 2 mois

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- QCM entrée et sortie
- Feuille d'émargement
- Questionnaires d'évaluations



94 % de CLIENTS[®] satisfaits[®] et
153 stagiaires formés en 2023
(données 2023)