



Ref : HYG002

## BONNE PRATIQUE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Mettre en place des mesures d'hygiène permettant d'assurer la bonne sécurité des aliments



### Public

Toute personne effectuant des manipulations de denrées alimentaires et/ou des produits destinés au secteur alimentaire



### Participants

Jusqu'à 10 personnes



### Intra

Dans vos locaux, selon vos disponibilités



### Prérequis

Aucun



### Durée

1 jour (7 heures)



### Inter

Nous consulter

### Objectifs

- ✓ Identifier les risques associés aux aliments, les conséquences, les causes et les enjeux
- ✓ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire dans son établissement
- ✓ Être sensibilisé aux risques liés à l'hygiène en adaptant son comportement

### Programme

#### LES EXIGENCES REGLEMENTAIRES

#### ALIMENTS ET RISQUES ASSOCIES

Nature des aliments  
Risques associés, conséquences et causes  
Moyens fondamentaux de maîtrise de la Qualité

#### LES DANGERS ALIMENTAIRES

Les dangers microbiologiques  
Les dangers chimiques  
Les allergènes

#### M COMME MILIEU

La gestion des déchets  
La lutte contre les nuisibles  
Les locaux et leur conception

#### M COMME MATERIEL

Choix du matériel  
Entretien du matériel (maintenance, nettoyage, désinfection...)

#### M COMME MATIERE PREMIERE

Sélection des produits et des fournisseurs  
L'étiquetage des produits  
Les exigences possibles

#### M COMME METHODE DE TRAVAIL

La marche en avant  
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

#### M COMME MAIN D'OEUVRE

L'hygiène corporelle  
L'état de santé du personnel  
La traçabilité amont et aval

#### Méthodes pédagogiques

Formation participative, apports théoriques, échanges, partage d'expériences, exercices d'apprentissage en groupe, exercices et mises en situation adaptés à l'activité des participants.

#### Matériel pédagogique

Vidéoprojecteur, classeur HACCP, GBPH, fiches

#### Intervenant

Formateur expérimenté et spécialiste de l'hygiène

#### Evaluation et validation

Evaluation théorique et pratique  
Délivrance d'un certificat de réalisation

#### Périodicité de recyclage

Une périodicité de 24 mois pour l'actualisation de la formation et le rappel des points clés est préconisée.

#### Support remis aux stagiaires

Des supports dématérialisés sont remis aux stagiaires

#### Références réglementaires

Règlement (CE) n° 852/2004 Annexe II – Chapitre XII

### Les + NEOMIS

- + Exercices pratiques et mises en situation adaptés à l'activité des participants
- + Formateurs qualifiés et expérimentés
- + Pédagogie interactive et participative
- + Garantie **minimum 60% de pratique**

**98,3 %** Taux de satisfaction stagiaires



#### Notre engagement qualité



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION