

# VOG<sup>o</sup> consulting

## FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE



**DUREE** : 14 heures



**PRIX** : 2000€



**LIEU** : Cf. Convention



**NOMBRES DE PERSONNES** :

1 à 8 personnes



**PUBLICS CONCERNES** :

Cette formation s'adresse à tout public.



**PRE-REQUIS** :

Aucun prérequis.



**DELAIS D'ACCES** :

Les dates sont à convenir directement avec le centre ou le formateur. Les formations sont disponibles toute l'année en présentiel et/ou distanciel



**REFERENCES REGLEMENTAIRE** :

-Les conditions générales de vente et le règlement intérieur sont consultable sur notre site internet.

-Articles L.6353-1 du Code du Travail



**MODALITES D'ACCES** :

L'accès à nos formations peut être initié, soit par un particulier, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier.

Votre CPF est mobilisable pour certaines de nos formations. Les demandeurs d'emploi peuvent aussi avoir accès à nos formations. N'hésitez pas à prendre contact avec nous.



**ACCESSIBILITES** :

Les personnes en situation d'handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Notre objectif est de vous rendre immédiatement opérationnel pour l'utilisation du logiciel. Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les normes réglementaires fixant les conditions d'hygiène dans votre établissement
- Maîtriser la méthode d'hygiène
- Connaître les microbes et les aliments et microorganismes dangereux
- Gérer la conservation et la durée de vie des aliments
- Nettoyer et désinfecter
- Connaître les risques à respecter au quotidien en ce qui concerne les étapes de préparations des aliments



### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Un intervenant qualifié accompagne les participants pendant toute la durée de la formation. Nous mettons à disposition des ordinateurs, salle de réunion, une imprimante, des supports de cours et un accompagnement informatique :

- Présentation et étude de cas
- Exercices et applications sur des cas concrets
- Participation active
- La pédagogie est adaptée aux adultes



### MODALITES D'EVALUATION

- Test d'entrée en formation
- Feuille de présence
- Évaluation des acquis du stagiaire par mises en situation
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de formation
- Attestation Rofhya

## CONTENU DE LA FORMATION

- ❖ 1.1. LES DANGERS MICROBIENS.
  - 1.1.1. Microbiologie des aliments :
    - A) le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
    - B) le classement en utiles et nuisibles ;
    - C) les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
    - D) la répartition des micro-organismes dans les aliments.
  - ❖ 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
    - A) les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
    - B) les toxi-infections alimentaires collectives ;
    - C) les associations pathogènes/aliments.
  - ❖ 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
    - A) la qualité de la matière première ;
    - B) les conditions de préparation ;
    - C) la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
    - D) la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
    - E) l'hygiène des manipulations ;
    - F) les conditions de transport ;
    - G) l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
  - ❖ 1.2. Les autres dangers potentiels :
    - A) dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
    - B) dangers physiques (corps étrangers...) ;
    - C) dangers biologiques (allergènes...).
- ❖ 2. LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLEE RESTAURATION COMMERCIALE) :
  - ❖ 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
  - ❖ 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :
    - A) principes de base du paquet hygiène ;
    - B) la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
    - C) les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
  - ❖ 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

- ❖ 2.4. Les contrôles officiels :
  - A) direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
  - B) grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
  - C) suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
  
- ❖ 3. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE :
  
- ❖ 3.1. Les BPH :
  - A) l'hygiène du personnel et des manipulations ;
  - B) le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
  - C) les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
  - D) les procédures de congélation/décongélation ;
  - E) l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
  
- ❖ 3.2. Les principes de l'haccp.
  
- ❖ 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
  
- ❖ 3.4. Le gbph du secteur d'activité spécifique.