

# Hygiène et sécurité alimentaire

## Selon méthode HACCP et basée sur le GBPH

« Ce qui uni les hommes, c'est l'amour du métier » - Antoine de Saint-Exupéry  
**SYBLER VOS PERFORMANCES OPTIMISER VOS COMPÉTENCES**

### VOTRE FORMATEUR

Références	Contactez-le :
<p><b>Sylvie BARTHOLOMÉ</b></p> <p>SYBLE Conseil / Formation L'expérience terrain à votre service</p>	<p>Tél. : 06.98.68.73.56 <a href="mailto:bartholome.syb@gmail.com">bartholome.syb@gmail.com</a></p>
Qualité	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DTSU formateur</li> <li>• Expérience : 20 ans en Hôtellerie-Restaurant (salle, bar, cuisine, gestion, direction)</li> <li>• 15 ans au service de la Formation Professionnelle d'Adultes</li> </ul>	



### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Objectifs Pédagogiques Opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre et connaître l'Hygiène et la sécurité Alimentaire dans son entreprise</li> <li>• Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène dans les métiers de bouche.</li> <li>• Connaître les grands principes de la réglementation.</li> <li>• Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique</li> </ul>
<p><b>A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser ses pratiques – Mettre en place les mesures préventives et curatives</li> <li>• Mettre en Place un PMS adapté à sa production</li> </ul>
Les + de la formation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Être en conformité avec la législation</li> <li>• Assurer la salubrité alimentaire de votre production,</li> <li>• Répondre à l'attente qualité de vos clients</li> <li>• Vivre les contrôles d'hygiène avec plus de sérénité</li> <li>• Éviter les amendes pouvant chiffrer jusqu'à 37.500 € voir plus en cas de problème grave,</li> <li>• Organiser plus efficacement votre production, mieux maîtriser vos process et vos coûts de production.</li> </ul>

### CONDITIONS

Public visé
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Professionnel de l'hôtellerie-restauration et/ou commerce alimentaire.</li> <li>• Toutes personnes en lien avec la transformation et vente d'alimentation</li> <li>• Salariés, gérant</li> </ul>
Prérequis
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtrise des savoirs de base de la langue française Prérequis nécessaire</li> </ul>

### MODALITÉS PRATIQUES

Durée	Horaires (et dates)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 14H00</li> <li>• 2 jours</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A définir avec l'entreprise</li> </ul>

# Hygiène et sécurité alimentaire

## Selon méthode HACCP et basée sur le GBPH

### Lieu

- Intra- entreprise
- Sur Site

### Modalités et tarifs

- Présentielle/ Formation personnalisée
- De 1 à 5
- A partir de 30€/Heure/Stagiaire
- Devis ajustable ...

## PROGRAMME (contenu, déroulé, moyens mis en œuvre)

### Module 1 / Jour 1

**L'environnement réglementaire selon les Article L.223-4 et règlements (CE) n°852/2004, 183/2005, 1069/2009, 882/2004, 178/2002, 852/2004, 853/2004, Arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 08 octobre 2013**

- Les différents règlements, directives et arrêtés applicables aux métiers du secteur alimentaire.
- L'hygiène des denrées alimentaires : réglementation en vigueur
- Connaître le guide des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le HACCP
- Les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- **L'historique et définition de la méthode HACCP**

### Compréhension de l'hygiène et la sécurité alimentaire L'Hygiène au sein de l'entreprise

- Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire
- A qui s'appliquent ces règles

### Les facteurs de risques alimentaires

- Les cinq principales sources de contaminations les « 5 M »
- L'hygiène des denrées alimentaires : réglementation en vigueur

Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes : virus, bactéries....

### Les moyens de maîtrise – les bonnes pratiques d'hygiène :

- Le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
- Comment éviter les contaminations : l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel.
  - Comment éviter les multiplications

### Module 2 / Jour 2

#### Méthode des 7 principes et 14 étapes

- Détail et explication de la méthode
- Comprendre les 14 étapes selon les codes alimentaires, pratiques, méthodologiques associés

#### Approfondissement et application du guide des bonnes pratiques d'Hygiène alimentaire

- La description de votre production
- Avec qui ?
- Description et utilisation du ou des produits

#### Diagrammes de fabrication

- Élaboration de diagramme de fabrication
- Vérification et validation du diagramme

#### Analyse des risques

- Identifier et classer les Points Critiques (PC) en fonction de votre production de denrées alimentaires
- Établir les limites / seuils pour chaque points Critiques

#### Système documentaire

- Création de documents de traçabilité
- Comment mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et désinfection

## Moyens, méthodes et outils pédagogiques

- Support de formation dématérialisé
- Les supports de formation sont construits sur la base de référence professionnelle et adaptés aux participants et à l'établissement
- Pédagogie Active



# Hygiène et sécurité alimentaire

## Selon méthode HACCP et basée sur le GBPH

### ÉVALUATION

#### Étapes d'évaluation des acquis

- Questionnaire début et fin de formation + mesure des écarts ; auto-évaluation situationnelle

#### Démarche qualité

- Documents mis en place pour que le stagiaire et le client évaluent la qualité de la formation
- A chaud : fiche satisfaction stagiaires et client
- A froid : Fiche de pertinence des apports de formation à 3 mois,
- A froid : Questionnaire satisfaction financeur (le cas échéant)

#### Validation

- Attestation individuelle de fin de formation mentionnant les objectifs et le résultat de l'évaluation des acquis.