



adhénia formation

6 Bvd SALTGOURDE
PARC TERTIAIRE DU GOLF
24430 MARSAC SUR L'ISLE
T. 05 53 45 85 70
www.adhenia-formation.fr



FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Formation Gestes et Postures
- Formation Sensibilisation aux risques psycho-sociaux
- Formation Incendie
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail
- Formation Document Unique
- Formation Défibrilateur
- Formation Gestion des conflits
- Formation Gestion du stress
- Formation CHSCT
- Formation IRP - DP et délégation unique
- Formation Habilitation électrique
- Formation Travail en hauteur
- Formation Conducteur de chariots

PROGRAMME DE FORMATION

SÉCURITÉ & SANTÉ AU TRAVAIL

▲ Santé au Travail

Formation HACCP (Respect des règles de base en hygiène alimentaire)

Durée : 1 jour soit 7 heures

Objectifs

- connaître les exigences en matière d'hygiène alimentaire,
- avoir une bonne connaissance des dangers dans les produits alimentaires,
- connaître les risques spécifiques aux produits élaborés par l'entreprise,
- maîtriser les règles d'hygiène de base,
- maîtriser les consignes relatives à l'hygiène dans l'entreprise,
- connaître les outils de gestion de la sécurité alimentaire.

Participant

Toute personne amenée à être au contact de la matière alimentaire (opérateur, agent de maîtrise, encadrement, direction)

Pré-requis

Aucun

Méthodes et supports pédagogiques

- une formation participative favorisant les échanges entre participants et formateur
- apports de connaissances théoriques illustrées par des exemples propres au secteur d'activité de l'entreprise,
- étude de cas concrets : interprétation d'autocontrôles, d'analyses microbiologiques, ...
- étude de fiches techniques (produits de nettoyage, matières premières, ...)
- supports visuels conçus pour favoriser l'acquisition des connaissances,
- support écrit remis à chaque participant,
- une formation action mettant en avant les applications pratiques des principaux éléments abordés en salle.

Niveau/ Certification Obtenue

Attestation de formation

PROGRAMME DÉTAILLÉ

1. INTRODUCTION : LE CONTEXTE ALIMENTAIRE ACTUEL

I Qualité hygiénique et sécurité alimentaire : une exigence du marché



adhénia formation

6 Bvd SALTGOURDE
PARC TERTIAIRE DU GOLF
24430 MARSAC SUR L'ISLE
T. 05 53 45 85 70
www.adhenia-formation.fr



PROGRAMME DÉTAILLÉ

| Les trois dangers à maîtriser : les polluants chimiques, les corps étrangers et les microorganismes.

2. HYGIENE DU PERSONNEL

- | L'homme : une source naturelle de contamination par les les microorganismes
- | Les règles de base en hygiène du personnel : tenue vestimentaire, lavage des mains...
- | La marche en avant
- | Les méthodes de travail

3. LA MAÎTRISE DE L'ENVIRONNEMENT

- | Maîtrise de l'air (ouvertures, ventilation, opérations de nettoyage)
- | Maîtrise de l'eau (entretien des siphons, maîtrise de l'humidité ambiante)
- | Maîtrise des températures
- | Maîtrise de la qualité des locaux

4. LES MATIERES

- | Cahier des charges, réception, préparation des matières premières et mélanges
- | Traitements thermiques
- | Transport des matières dans l'enceinte de l'entreprise
- | Elaboration des produits
- | Refroidissement
- | Stockage
- | Intervention de la maintenance

5. GESTION DES DECHETS

- | Mise en évidence de la forte contamination des déchets
- | Comment stocker les déchets près des différentes zones de production
- | Règles de circulation et d'élimination des déchets hors des zones de production
- | Hygiène des personnes après la manipulation des déchets.

6. PLAN DE NETTOYAGE

- | Objectifs du nettoyage et de la désinfection
 - | Les détergents et les désinfectants
 - | Respecter les modes opératoires
 - | Les enregistrements
 - | Hygiène et sécurité des personnes.
-