



Durée et lieu : 4 modules n°1 à 4 pour une **durée totale de 6h par jour**, sur 2 jours consécutifs en salle de formation.

Intervenants : Ils sont spécialistes dans le domaine de l'hygiène alimentaire et notamment Ingénieurs Agroalimentaire

PREAMBULE REGLEMENTAIRE

Le plan de formation du personnel fait partie intégrante de la réglementation européenne en matière de sécurité sanitaire des aliments.

D'après le chapitre 12 du règlement CE 852-2004 :

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1. *A ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;*
2. *A ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;*
3. *Au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.*

Par ailleurs, d'après l'article 5, chapitre 2, du règlement CE 852-2004 :

« Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. »

OBJECTIF DU STAGE :

Objectifs réglementaires :

- Connaître les grandes lignes de la réglementation, les règles édictées dans les Guides pour la maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) dans le domaine alimentaire et parus aux journaux officiels, le principe de la démarche qualité.
- Prendre conscience de son rôle dans la préservation de la santé des consommateurs et se responsabiliser davantage vis-à-vis de la nécessité de respecter les règles d'hygiène et donc, la réglementation
- Connaître et appliquer les règles pour l'information du consommateur.
- Acquérir des connaissances sur le fond du sujet sur lequel le stagiaire s'est retrouvé en infraction mais aussi sur la mise en œuvre d'une démarche visant à l'amélioration continue des comportements à titre individuel (et/ou collectif : dans l'entreprise par exemple) dans le but notamment d'éviter la récidive.
- Améliorer sa capacité à procéder à un autodiagnostic et à apporter des solutions pratiques et simples aux problèmes ou dysfonctionnements diagnostiqués dans le même but que précédemment.

Objectifs liés à l'exercice quotidien du professionnel :

- Comprendre les mécanismes du développement microbien et les conséquences de ce dernier en termes de toxi-infection alimentaire.
- Mettre en pratique les règles d'hygiène depuis l'arrivée des matières premières jusqu'à la distribution finale des produits en passant par le stockage, la fabrication, la préparation, l'assemblage, le conditionnement, le transport, etc.
- Déceler les « points critiques hygiène » spécifiques au(x) poste(s) de travail et être en mesure d'y apporter des solutions pratiques et simples.
- Fixer et mettre en place des objectifs d'amélioration à court terme et moyen terme voire long terme



CONTENU DETAILLE DU STAGE

MODULE 1

I. Préambule

1.1 Présentation croisée de SSA JUSTICE et des stagiaires

Atelier : tour de table de présentation détaillée des stagiaires, de leur activité, du contexte de leurs infractions

1.2 Présentation des acteurs et mécanismes régissant les mesures alternatives aux poursuites

1.2.1 Le dispositif SAFHA

1.2.2 Les bénéficiaires

1.3 Objectifs de la formation et contenu du stage

1.4 Déroulement du stage

II. Protéger la santé des consommateurs

2.1 Définition de l'Hygiène alimentaire

2.2 Les intoxications alimentaires (TIA)

Atelier : Étude d'un cas de TIAC : Présentation du cas ([vidéo](#)) et analyse de l'article de presse assorti d'un questionnaire

2.2.1 Définition d'une TIAC

Vidéo pédagogique : « les ateliers du savoir, les intoxications alimentaires »

2.2.2 Les TIAC en chiffres

2.2.3 Les maladies d'origine alimentaire

2.2.3.1 Causes et conséquences

2.2.3.2 Les chiffres en France

2.2.3.3 Les données mondiales

2.3 Identification des dangers alimentaires

2.4 Le monde microbien

Atelier vidéo pédagogique "C'est pas sorcier" sur le monde microbien et la conservation des aliments (questionnaire corrigé)

Atelier : distinguer les produits par niveau de risque de contamination

2.4.1 Conclusion 1 : Les méthodes d'inhibition des microbes

2.4.2 Conclusion 2 : Les aliments à risque

2.5 Les autres dangers alimentaires

2.5.1 Les parasites alimentaires

2.5.1.1 Les données de la FAO

2.5.1.2 Exemple : le tænia du porc

2.5.2 Les allergènes

2.5.2.1 Définition

2.5.2.2 Liste des allergènes

2.5.2.3 Obligation d'information

2.5.2.4 Comment établir la liste des allergènes

Atelier : le cas du gluten



2.5.3 Les corps étrangers

2.5.4 Les contaminants chimiques

Focus : la consommation de poisson cru ou peu cuit et sa préparation en restauration commerciale (le cas échéant, si au moins l'un des stagiaires est concerné)

MODULE 2

III. Comment maîtriser le risque de contamination des aliments ?

3.1 Les obligations réglementaires

3.1.1 La réglementation en vigueur

3.1.1.1 Historique

Vidéo : Le Paquet Hygiène

3.1.1.2 Objectifs de la réglementation

3.1.1.3 Les principaux textes européens

3.1.1.4 Les principes généraux

3.1.1.5 Quelques arrêtés nationaux

3.1.2 Les principales obligations réglementaires

3.1.2.1 La traçabilité

3.1.2.2 Les critères microbiologiques

3.1.2.3 Le respect de la chaîne du froid

3.1.2.4 Les obligations liées à l'information du consommateur

3.1.2.4.1 Le règlement 1169/2011

3.1.2.4.2 Les mentions obligatoires sur l'étiquette des denrées alimentaires

Atelier : Lire et comprendre l'étiquette d'un produit alimentaire

Focus : la déclaration nutritionnelle

Focus : Les informations obligatoires pour les denrées non pré-emballées

3.1.3 Les contrôles officiels

3.1.3.1 Objectif des contrôles

3.1.3.2 Qui réalise les contrôles ?

3.1.3.3 Habilitation des agents

3.1.3.4 Sanctions encourues

3.1.3.5 Transparence des résultats

Atelier vidéo : Rapport d'activité 2016 et missions de la DGAL

3.1.3.6 Quelques chiffres

3.1.4 Pour en savoir plus

3.2 La formation

3.3 La méthode HACCP

3.3.1 Origine

3.3.2 Description détaillée

3.3.2.1 Définition

3.3.2.2 Illustration

3.3.2.3 Identification des dangers

3.3.2.4 Évaluation des dangers

3.3.2.5 Maîtrise des dangers

3.3.2.6 Les 7 principes de la méthode

3.4 Les guides de bonnes pratiques d'hygiène

3.5 Le plan de maîtrise sanitaire (introduction)



MODULE 3

IV. Les principales procédures du PMS

4.1 Hygiène du personnel

Atelier : Recherche dans le GBPH des dangers sanitaires liés au personnel

- 4.1.1 Les consignes
- 4.1.2 Les vestiaires adaptés
- 4.1.3 Le lavage des mains : les consignes
- 4.1.4 Le lavage des mains : le matériel
- 4.1.5 Le port des gants
- 4.1.6 L'utilisation du torchon

4.2 Hygiène des locaux et des équipements

- 4.2.1 La marche en avant
 - 4.2.1.1 Objectifs
 - 4.2.1.2 La marche en avant dans l'espace
 - 4.2.1.3 La marche en avant dans le temps
- Atelier :** Comprendre la marche en avant
- 4.2.2 Le nettoyage et la désinfection
 - 4.2.2.1 Définition
 - 4.2.2.2 Surface propre : définition
 - 4.2.2.3 Les étapes
 - 4.2.2.4 La méthode
 - 4.2.2.5 Le plan de nettoyage et désinfection
 - 4.2.2.6 Le contrôle des opérations

4.2.3 Le plan de lutte contre les nuisibles

Atelier : Recherche dans le GBPH des dangers sanitaires liés aux nuisibles

- 4.2.3.1 Les nuisibles
- 4.2.3.2 La situation attendue
- 4.2.3.3 Les consignes
- 4.2.3.4 La gestion des non-conformités
- 4.2.4 Le plan de maintenance
 - 4.2.4.1 La situation attendue
 - 4.2.4.2 Les principes de base
 - 4.2.4.3 Exemple de plan de maintenance

4.3 Hygiène des denrées alimentaires

- 4.3.1 La réception
 - 4.3.1.1 La situation attendue
 - 4.3.1.2 Contrôles et enregistrements
 - 4.3.1.3 Les produits à refuser
 - 4.3.1.4 Les conditions de réception

4.3.2 Le stockage

Atelier : Recherche dans le GBPH des dangers sanitaires liés au stockage des aliments

- 4.3.2.1 La situation attendue
- 4.3.2.2 Les consignes
- 4.3.2.3 Contrôles et enregistrements



MODULE 4

- 4.3.3 La décongélation
 - 4.3.3.1 La situation attendue
 - 4.3.3.2 Les consignes
 - 4.3.3.3 Produits sous vide
 - 4.3.3.4 Contrôles et enregistrements
- 4.3.4 La congélation
 - 4.3.4.1 La situation attendue
 - 4.3.4.2 Les consignes
 - 4.3.4.3 Contrôles et enregistrements
 - 4.3.4.4 Gestion des non-conformités
- 4.3.5 Liaison chaude/liaison froide
 - 4.3.5.1 La liaison chaude
 - 4.3.5.2 Les excédents
 - 4.3.5.3 La liaison froide
 - 4.3.5.4 Le refroidissement rapide
 - 4.3.5.5 La remise en température
- 4.3.6 Les déchets
 - 4.3.6.1 Les consignes
 - 4.3.6.2 Les poubelles
- 4.4 La traçabilité
 - 4.4.1 La traçabilité externe
 - 4.4.2 La traçabilité interne

Atelier : Chaque stagiaire résume par écrit sa procédure de traçabilité interne + réflexion de groupe sur les différentes méthodes employées
 - 4.4.3 Les tests de traçabilité
 - 4.4.4 Les produits non conformes
- 4.5 La maîtrise des températures
 - 4.5.1 La situation attendue
 - 4.5.2 Rappels
 - 4.5.3 Quand ? Comment ?
 - 4.5.4 Enceintes froides positives/négatives : Température réglementaire & enregistrements
 - 4.5.5 Gestion des non-conformités
- 4.6 La validation du PMS
 - 4.6.1 La situation attendue
 - 4.6.2 Les analyses microbiologiques
 - 4.6.3 L'audit du PMS