

### Durée et lieu :

- 4 modules n°1 à 4 sur 2 jours consécutifs en salle de formation.
- Si le module de suivi évaluation (optionnel, module 5 (en salle) ou 5bis (dans les locaux du stagiaires) a été souscrit : 3h30 supplémentaires sur une demi-journée dans les deux mois qui suivent les 2 premières journées.

**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 (*qui seront évalués lors du module 5 ou 5 bis de la formation, lorsque celui-ci a été souscrit par le parquet signataire de la convention*).

### CONTENU DETAILLE DU STAGE

#### MODULE 1

##### I. Préambule

###### I.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

###### I.2 Présentation des acteurs et mécanismes régissant les mesures alternatives aux poursuites

###### I.2.1 Le dispositif MAPIHA

###### I.2.2 Le dispositif SAFHA

###### I.3 Objectifs de la formation et contenu du stage

###### I.4 Déroulement du stage

##### II. Protéger la santé des consommateurs

###### II.1 Définition de l'Hygiène alimentaire

###### II.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

###### II.2.1 Définition d'une TIAC

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

###### II.2.2 Les TIAC en chiffres

###### II.2.3 Les facteurs de l'augmentation des TIAC en 2022

###### II.2.4 Les maladies d'origine alimentaire

###### II.2.4.1 Causes et conséquences

###### II.2.4.2 Les chiffres dans le monde

###### II.3 Le monde microbien

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

###### II.3.1 Les microbes

###### II.3.2 Effets de la température, de l'eau, du pH

###### II.3.3 Conclusion et tests

**Atelier** : Distinguer les produits par niveau de risque de contamination

###### II.4 Les autres dangers alimentaires

###### II.4.1 Les parasites alimentaires

**Focus** : La consommation de poisson - Le ver Anisakis

###### II.4.1.1 Les données de la FAO

###### II.4.1.2 Exemple : le taenia du porc

###### II.4.2 Les allergènes

###### II.4.2.1 Définition

**Commenté [MS1]**: Exemple : taenia du porc + Anisakis

**Commenté [FG2R1]**: En effet, cet exemple ne se trouve pas dans le support MAPIHA FdF

- II.4.2.2 La liste des allergènes
- II.4.2.3 Obligation d'information
- II.4.2.4 Comment établir la liste des allergènes

[Atelier](#) : Le risque histaminique avec la consommation de poisson

- II.4.3 Les corps étrangers
- II.4.4 Les contaminants chimiques

## MODULE 2

### III. Comment maîtriser le risque de contamination des aliments ?

#### III.1 Les obligations réglementaires

- III.1.1 Historique
- III.1.2 La réglementation en vigueur
  - [Vidéo](#) : Le Paquet Hygiène
- III.1.3 La traçabilité
- III.1.4 Les critères microbiologiques
- III.1.5 Le respect de la chaîne du froid
- III.1.6 Les obligations liées à l'information du consommateur
  - III.1.6.1 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
  - III.1.6.2 Affichage des prix

#### III.1.7 Les contrôles officiels

- III.1.7.1 Objectif des contrôles
- III.1.7.2 Qui réalise les contrôles ?
- III.1.7.3 Habilitation des agents
  - III.1.7.4 Le déroulement d'un contrôle
  - III.1.7.5 Les documents supports des contrôles
- III.1.7.6 Les sanctions encourues
- III.1.7.7 Transparence des résultats
- III.1.7.8 A réception du rapport : que faire ?
  - [Atelier vidéo](#) : Rapport d'activité 2016 et missions de la DGAL
  - [Atelier vidéo](#) : Comment sont contrôlés les aliments que nous consommons ?
  - [Atelier vidéo](#) : Les contrôles sanitaires
  - [Dans la presse](#) : La police sanitaire unique

#### III.1.8 Liens utiles

#### III.2 La formation

### III.3 La méthode HACCP

#### III.3.1 Origine

#### III.3.2 Description détaillée

##### III.3.2.1 Définition

##### III.3.2.2 Illustration

##### III.3.2.3 Analyse des dangers

##### III.3.2.4 Évaluation des dangers

##### III.3.2.5 Maîtrise des dangers

### III.4 Les guides de bonnes pratiques d'hygiène

### III.5 Le plan de maîtrise sanitaire (introduction)

## MODULE 3

### IV. Les principales procédures du PMS

#### IV.1 Hygiène du personnel

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

##### IV.1.1 Tenue vestimentaire

##### IV.1.2 Les vestiaires

##### IV.1.3 Le lavage des mains : les consignes

##### IV.1.4 Le lavage des mains : le matériel

##### IV.1.5 Le port des gants

##### IV.1.6 L'utilisation du torchon

#### IV.2 Hygiène des locaux et des équipements

##### IV.2.1 La marche en avant

###### IV.2.1.1 Objectifs

###### IV.2.1.2 La marche en avant dans l'espace

###### IV.2.1.3 La marche en avant dans le temps

##### IV.2.2 Le nettoyage et la désinfection

###### IV.2.2.1 Définition et méthode

###### 4.2.2.1.1 Les étapes

###### 4.2.2.1.2 La méthode - L'action mécanique

###### 4.2.2.1.3 La méthode - La température

###### 4.2.2.1.4 La méthode - La concentration

###### 4.2.2.1.5 La méthode - Le temps d'action

###### 4.2.2.1.6 La méthode - Les bons produits

###### 4.2.2.1.7 La méthode - Le stockage

###### IV.2.2.2 Organisation et contrôle

###### 4.2.2.2.1 Le plan de nettoyage et désinfection

**Commenté [FG3]:** Plus complet que le support MAPIHA  
FdF

4.2.2.2.2 Le contrôle des opérations

IV.2.3 Le plan de lutte contre les nuisibles

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

IV.2.3.1 Les nuisibles

IV.2.3.2 La situation attendue

IV.2.3.3 Les consignes

IV.2.3.4 La gestion des non-conformités

IV.2.4 Le plan de maintenance

IV.2.4.1 La situation attendue

IV.2.4.2 Les principes de base

IV.2.4.3 Exemple de plan de maintenance

IV.3 Hygiène des denrées alimentaires

IV.3.1 La réception

IV.3.1.1 La situation attendue

IV.3.1.2 Contrôles

IV.3.1.3 Enregistrements

IV.3.1.4 Les produits à refuser

IV.3.1.5 Les conditions de réception

IV.3.2 Le stockage

IV.3.2.1 La situation attendue

IV.3.2.2 Les consignes

IV.3.2.3 Contrôles et enregistrements

### MODULE 4

IV.3.3 La décongélation

IV.3.3.1 La situation attendue

IV.3.3.2 Les consignes

IV.3.3.3 Produits sous vide

IV.3.3.4 Contrôles et enregistrements

IV.3.4 La congélation

IV.3.4.1 La situation attendue

IV.3.4.2 Les consignes

IV.3.4.3 Contrôles et enregistrements

IV.3.4.4 Gestion des non-conformités

IV.3.5 Liaison chaude/liaison froide

IV.3.5.1 La liaison chaude

IV.3.5.2 La gestion des excédents

IV.3.5.3 La liaison froide

IV.3.5.4 Le refroidissement rapide

IV.3.5.5 La remise en température

IV.3.6 Les déchets

IV.3.6.1 Les consignes

IV.3.6.2 Les poubelles

IV.4 La traçabilité

IV.4.1 La traçabilité externe

IV.4.2 La traçabilité interne

**Atelier** : Chaque stagiaire résume par écrit sa procédure de traçabilité interne + réflexion de groupe sur les différentes méthodes employées

IV.4.3 Les tests de traçabilité

IV.4.4 Les produits non conformes

**Conseils** : Octopus HACCP

IV.5 La maîtrise des températures

IV.5.1 La situation attendue

IV.5.2 Rappels

IV.5.3 Quand ? Comment ?

IV.5.4 Enceintes froides positives/négatives : Température réglementaire & enregistrements

IV.5.5 Gestion des non-conformités

IV.6 La validation du PMS

IV.6.1 La situation attendue

IV.6.2 Les analyses microbiologiques

IV.6.3 L'audit du PMS

### V. Mise en place d'un plan d'action par établissement

**Atelier :** Cette partie est organisée sous la forme d'un atelier individuel où chaque stagiaire va considérer ses propres infractions et les mettre en lien avec la réglementation. Il devra en rechercher les causes et, le cas échéant, établir le plan d'action correctif et préventif à mettre en œuvre au sein de son entreprise pour éviter la réitération de l'infraction ou la commission d'infractions connexes. Le formateur pourra alors conseiller chacun individuellement en fonction de sa situation.

### VI. Conclusion

VI.1 Bibliographie

VI.2 Sitographie

**Atelier :** Questionnaire d'évaluation finale

### MODULE 5 (OPTIONNEL) : SUIVI INDIVIDUALISE (EN SALLE DE FORMATION, EN SESSION COLLECTIVE)

*NOTA BENE : Ce module peut ou non avoir été souscrit par le parquet lors de la signature de la convention. Ce module n'est pas cumulable avec le module n°5 bis*

Afin de s'assurer :

- Que les enseignements dispensés lors de la formation ont bien été retenus et ont été utilisés pour la mise en application de mesures correctives inhérentes à l'hygiène alimentaire,
- Que les procédures, travaux, documents ont été mis en place conséquemment à la formation pour permettre une maîtrise efficace et durable des points critiques (CCP) de l'hygiène alimentaire dans l'entreprise, ou que leur élaboration a été rigoureusement planifiée dans le même but,
- Que le justiciable (et le cas échéant, son personnel également impliqué dans les mesures prises par l'auteur de l'infraction pour y remédier) est en mesure de réaliser les autocontrôles,

Afin aussi de pouvoir apporter les ultimes recommandations pratiques à l'auteur de ce type d'infraction (le cas échéant : et à son personnel chargé d'exécuter les mesures prises par lui pour remédier aux manquements constatés), SSA JUSTICE procédera, **au plus tard au cours du 3<sup>ème</sup> mois qui suit l'administration des modules 1 à 4**, à un suivi individualisé de chaque professionnel auteur d'infractions (le cas échéant : et de son personnel impliqué), réalisé en salle de formation, d'une durée de 3h30, au cours duquel chaque stagiaire exposera devant la collectivité des autres stagiaires son compte-rendu d'autocorrection d'infractions qu'il lui aura été demandé de réaliser par le formateur de SSA JUSTICE et en vue duquel ce dernier aura communiqué au justiciable toute information utile lors des modules théoriques 1 à 4 et de leurs exercices pratiques : Ce compte-rendu pourra être oral mais consistera de préférence en un document écrit comportant commentaires et photographies numériques destinées à apporter la preuve de la correction de l'infraction ou de la mise en œuvre du moyen de sa correction ; Le cas échéant, le justiciable joindra également à son exposé l'ensemble des factures ou bons de commande afférents aux machines ou travaux ou prestations de services qu'il aura du commander en vue de la cessation de l'infraction et de sa non-réitération.

A la fin de ce suivi, le formateur de SSA effectue ses observations et apporte ses ultimes recommandations pratiques qu'il joint au compte-rendu de l'auteur d'infractions pour constituer de façon synthétique un rapport de suivi individualisé qu'il communique au parquet avec ses conclusions, mais aussi le cas échéant, au service verbalisateur à l'origine de la constatation des infractions, lorsque celui-ci est signataire du protocole.

Le formateur procédera par ailleurs à la mise en commun des travaux réalisés pendant l'intersession et à la confrontation des résultats de chaque démarche au regard notamment des différents secteurs représentés. Nous rappelons ici que le formateur de SSA JUSTICE émet un avis professionnel quant aux actions correctives proposées mais ne se substitue aucunement aux institutions réglementaires. Il incombe au stagiaire la poursuite des préconisations et la pérennité de sa politique de prévention en matière d'hygiène alimentaire et sécurité sanitaire des aliments.

### MODULE 5 BIS (OPTIONNEL) : SUIVI INDIVIDUALISE (SUR LE TERRAIN, DANS L'ENTREPRISE DE CHACUN)

*NOTA BENE : Ce module peut ou non avoir été souscrit par le parquet lors de la signature de la convention. Ce module n'est pas cumulable avec le module n°5*

Afin de s'assurer :

- Que les enseignements dispensés lors de la formation ont bien été retenus et sont utilisés pour la mise en application de mesures correctives inhérentes à l'hygiène alimentaire,
- Que les procédures, travaux, documents sont mis en place conséquemment à la formation pour permettre une maîtrise efficace et durable des points critiques (CCP) de l'hygiène alimentaire dans l'entreprise, ou que leur élaboration est rigoureusement planifiée dans le même but,
- Que le justiciable (et le cas échéant, son personnel également impliqué dans les mesures prises par l'auteur de l'infraction pour y remédier) est en mesure de réaliser les autocontrôles,

Afin aussi de pouvoir apporter les ultimes recommandations pratiques en réponse aux questions auxquelles l'auteur de ce type d'infraction (le cas échéant : et son personnel également impliqué dans les mesures prises par l'auteur de l'infraction pour y remédier) sera confronté subséquemment à la formation, SSA JUSTICE procédera, **au plus tard au cours du 3<sup>ème</sup> mois qui suit l'administration des modules 1 à 4**, à un suivi-évaluation personnalisé d'une durée de 3h30 (incluant la rédaction du rapport de suivi) auprès de l'auteur de ce type d'infraction (le cas échéant : et de son personnel impliqué), dans l'établissement idoine dont le stagiaire est le représentant légal et/ou sur le lieu de l'infraction constatée.

A la fin de ce suivi-évaluation, un rapport oral sera effectué à l'auteur de ce type d'infraction (le cas échéant : et au personnel impliqué) ainsi qu'un rapport écrit qui lui sera communiqué (ce rapport sera également communiqué au parquet avec les conclusions de SSA JUSTICE, mais aussi, le cas échéant, au service verbalisateur à l'origine de la constatation des infractions) lorsque celui-ci est signataire du protocole.

Nous rappelons ici que le formateur de SSA JUSTICE émet un avis professionnel quant aux actions correctives proposées mais ne se substitue aucunement aux institutions réglementaires. Il incombe au stagiaire la poursuite des préconisations et la pérennité de sa politique de prévention en matière d'hygiène alimentaire et sécurité sanitaire des aliments.