

ANNEXE 1 : PROGRAMME STAGE SAFHA (POST-SENTENCIEL) RELATIF AUX INFRACTIONS A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Durée et lieu :

- 4 modules 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 récurrence.
- 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 tænia du porc

- II.4.2 Les allergènes
 - II.4.2.1 Définition
 - 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

ANNEXE 1 : PROGRAMME STAGE SAFHA (POST-SENTENCIEL) RELATIF AUX INFRACTIONS A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

ANNEXE 1 : PROGRAMME STAGE SAFHA (POST-SENTENCIEL) RELATIF AUX INFRACTIONS A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

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

ANNEXE 1 : PROGRAMME STAGE SAFHA (POST-SENTENCIEL) RELATIF AUX INFRACTIONS A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

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