SSA-Justice
ORGANISATION
DE MESURES ALTERNATIVES

ANNEXE 1 : PROGRAMME STAGE MAPIHA

Durée et lieu :

- 4 modules n°1 à 4 d'une **durée totale de 14h** sur 2 jours consécutifs en salle de formation.
- 1 module de suivi évaluation n°5 de 3h30 supplémentaires sur une demi-journée, en salle de formation, 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 éditées 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

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 MAPIHA

1.2.2 Les bénéficiaires

1.2.3 Objectifs de la formation et contenu du stage

1.3 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 règlementation en vigueur
3.1.1.1 Historique
Vidéo : Le Paquet Hygiène

3.1.1.2 Objectifs de la règlementation
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 règlementaires
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 Evaluation 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

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

6.1 Bibliographie

6.2 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 3ème 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 3ème 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.