



HYGIENE AGRO-ALIMENTAIRE

PLAN

Objectif de la formation

- Connaître les éléments constitutifs d'un plan HACCP.
- Analyser et évaluer les risques selon les postes de travail.

Public

AS-ATQS-CE

Pré-requis

Aucun

Lieux

A déterminer

Délais d'accès

1 mois à compter de la demande

Durée

1 jour soit 7h

Accessibilité des publics en situations d'handicap :

Peut être accompagné, aidé par un partenaire CAP EMPLOI, ou association qui prendra en compte les contraintes liées au poste de travail et à la formation.

Moyen pédagogique :

- vidéo projecteur
- Tableau
- Support stagiaire

Méthodes Pédagogiques :

- Exposé, Exercices
- Mise en situation
- Démonstrations
- Témoignages,
- Etude de cas
- Evaluation
- Recueils d'idées

Formateur(s) :

- Importante connaissance théorique, et compétence pratique dans le domaine de la propreté et dans celui de l'hygiène agro-alimentaire
- Sens de la pédagogie

Contenu :

Pole A : L'hygiène en agro-alimentaire : 5H

- o L'analyse des dangers
- o La diversité microbienne
- o Les facteurs favorables ou non au développement microbien
- o L'évaluation des risques
- o Les apports : méthodes des 5 M
- o La matière (contaminations croisées...)
- o Le matériel (constitution, état...)
- o Le milieu (enceintes réfrigérées...)
- o La méthode (refroidissement en cellule...)
- o La main d'œuvre (les manipulations hygiéniques)
- o Les moyens de lutte
- o Les principes généraux d'hygiène
- o Les locaux (environnement, conception, entretien)
- o Les équipements, matériels (entretien hygiénique)
- o Le personnel (propreté corporelle et vestimentaire)
- o Contrôle des procédés
- o Les fiches d'autocontrôle
- o Les mesures correctives (nettoyage approfondi, organisation et méthodes)

Pole B : respect des procédures de nettoyage : 2H

- o Adaptation de l'organisation et des comportements en fonction de la charge de travail
- o Evaluation et aux recommandations sur les bonnes pratiques d'hygiène
- o Utilisation à bon escient des moyens de lutte

EVALUATION :

L'évaluation est effectuée tout au long de la session.

Mesurer le degré de satisfaction et l'intérêt des participants et leur capacité à mettre en place le savoir et le savoir-faire acquis.

Une attestation nominative est fournie à la fin du stage