

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Objectifs

- Connaître les bonnes pratiques et les comportements indispensables pour garantir une bonne hygiène et la salubrité du produit
- Distinguer les grandes étapes d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces

Public

Personnel de production
Personnel encadrant

Prérequis – Modalités d'accès

La compréhension de la langue française est nécessaire.

Contenu de la formation

Tour de table – Evaluation des acquis à l'entrée

Introduction

Notion de crise et les conséquences
Présentation du contexte réglementaire

HACCP au quotidien

Rappel des grands principes
Rôle du personnel

Notions sur les microorganismes

Les différentes flores
Des sources potentielles de contamination
Les paramètres de croissance

Hygiène du personnel

Suivi médical – notion de porteur sain
Hygiène des mains – étapes et principes

Tenue vestimentaire – éléments et stockage

Notions de flux et circuits

Le nettoyage et la désinfection

Les différentes étapes
Les paramètres d'efficacité du nettoyage
Conséquences de nettoyage/désinfection inefficaces
Rappels sur les E.P.I.

Les bonnes pratiques de fabrication liées à l'activité

Réception
Stockage
Cuisson – refroidissement
....

Temps d'échanges

Questionnaire de validation des connaissances acquises à chaud et correction
Evaluation de la formation

Méthodes mobilisées

Le formateur alterne des parties théoriques et pratiques afin de faire participer au maximum les stagiaires.

Une visite préalable sur site peut être effectuée afin de prendre des photos et d'adapter le discours à l'entreprise.

Des documents internes à l'entreprise peuvent être incorporés au diaporama.

Un livret de formation est remis au stagiaire en fin de formation avec l'intégralité du contenu de la formation.

Intervenant : Anne-Sophie CAUDAL

Formateur issu de l'industrie agroalimentaire, expérimenté dans la constitution de système qualité et disposant de compétences microbiologiques.

Organisation

WESSLING France • 3, avenue de Norvège • 91140 Villebon-sur-Yvette •

Téléphone : 01 64 47 14 77 • E-mail : anne-sophie.caudal@wessling.fr • WWW.WESSLING.FR

Durée : 7h en 2 demi-journées

Stagiaires : groupe de 12-15 personnes maxi

Lieu : sur site

Date : à définir

Tarif

Sur devis - Possibilité de prise en charge (Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 82 3 8 05725 38 auprès du préfet de la région de Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat).