



Bonnes pratiques d'hygiène en IAA

public

Opérateur destiné à manipuler des aliments ou des produits destinés au secteur alimentaire

objectifs

À l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable d'identifier les dangers sanitaires et appliquer les bonnes pratiques de travail et les exigences relatives à la manipulation d'aliments, notamment la marche en avant



durée

1 jour

pôle
formation des
industries technologiques
CRÉATEUR DE COMPÉTENCES

BRETAGNE

contenu

L'hygiène des aliments

- Les critères de qualité et d'hygiène des aliments
- La salubrité et l'innocuité alimentaire :
les dangers de l'assiette
- Principes HACCP de maîtrise des dangers

Identifier les dangers pour maîtriser les risques sanitaires

- Les dangers microbiologiques et les critères de validation
- Les dangers chimiques et les allergènes
- Les dangers physiques
- Les risques de contaminations croisées, de multiplication, de survie

3P pour évaluer les risques sanitaires

- Produit : BPH, PRPo, contrôle CCP, conditions de stockage (exercices pratiques)...
- Poste de travail : Hygiène, 5S, gestion des flux, ventilation, nettoyage TACT, raclage et gestion des déchets...
- Personnel : lavage des mains (exercice pratique), procédure de nettoyage/désinfection des locaux, des outillages...

Attentes clients et comportement

- Exigences réglementaires et pack hygiène
- Référentiels : IFS, BRC, ISO 22000
- La traçabilité : une habitude à prendre
- L'organisation des tâches (check-list...)
- Les règles de manipulation et de stockage
- La procédure de nettoyage/désinfection

Les contrôles et audits

- Contrôle des CCP et vérification des PRPo
- Audits hygiène

démarche pédagogique

Formation pratique
Exercice d'identification des bonnes pratiques opérationnelles sur les activités exercées avec les stagiaires et des actions correctives engagées.
Quizz hygiène, travail en sous-groupe