



Programme de formation Sensibilisation à l'hygiène alimentaire

Objectifs :

Connaître les obligations réglementaires
Comprendre les enjeux de l'hygiène
Connaître les différents germes rencontrés de manière à comprendre comment limiter les contaminations et leur développement
Appliquer correctement les règles d'hygiène élémentaires aux différents postes de travail

Public concerné et prérequis :

Qualification des intervenants :

Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP)
Formateur hygiène et sécurité, SST, gestes et postures
Plus de 1000 heures de formation à son actif.

Moyens pédagogiques et techniques :

Formation participative, expositive avec des mises en situation concrète.
Un power point et un livret

Durée, effectifs :

7 heures.
10 stagiaire(s).

Programme :

Les enjeux de l'hygiène :

- les principes de la réglementation
- Les risques d'intoxication alimentaire, durée de vie des produits

Aliments et risques pour le consommateur :

- les différents dangers
- Les intoxications alimentaires et leurs conséquences
- Quelques exemples récents du TIAC (toxi-infection alimentaire collective)

Les principaux germes pathogènes, développement et sources de contamination :

- Origine des différents germes
- Développement des germes
- Applications de la chaîne du froid, refroidissement des produits, décongélation, conditionnement

Projétis Formation

15 rue des anciens combattants 44110 Châteaubriant

Tél. 02 40 28 60 57 – info@projétis.com

SARL au capital de 9100 € – RCS Nantes – SIRET 523 942 761 00025 – NDA 52440603444 Certificat Qualiopi : 03567



Programme de formation Sensibilisation à l'hygiène alimentaire

- Sources de contamination

Les règles d'hygiène et les moyens de maîtrise :

- Principes généraux
- Hygiène du personnel
- Les 4 étapes du nettoyage et désinfection
 - . 1 débarrasser ; 2 prélever ; 3. laver et désinfecter en respectant le TACT ; 4. rincer
 - . TACT : T : Température ; A : Action mécanique ; C : Concentration ; T : Temps d'action
- Utiliser du matériel adéquat et maintenu en état de propreté.

Le bon usage des produits de nettoyage et de désinfection

- Connaissance des produits et des règles de sécurité,
- Méthode et mode d'emploi,
- Savoir mesurer et respecter les doses

Modalités d'évaluation des acquis :

Evaluation de satisfaction des participants

Sanction visée :

Certificat de réalisation à l'issue de la formation

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Pas de matériel particulier, hormis de quoi prendre des notes

Délais moyens pour accéder à la formation :

Les délais d'accès dépendent de la demande du client

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Nous vous invitons à nous contacter en cas de besoin au : 02 40 28 60 57

Taux de réussite à la formation :

Taux de satisfaction de la formation :

Projetis Formation

15 rue des anciens combattants 44110 Châteaubriant

Tél. 02 40 28 60 57 – info@projetis.com

SARL au capital de 9100 € – RCS Nantes – SIRET 523 942 761 00025 – NDA 52440603444 Certificat Qualiopi : 03567