

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le défi hygiène

Durée : 7h

Public – Pédagogie :

Public :

Tout public en relation avec la production alimentaire.

Pré requis :

Bonne maîtrise du français (parlé et écrit).

Équipement obligatoire :

Aucun.

Pédagogie / modalité d'évaluation :

Exposés théoriques de 7h avec vérification des acquis à la mi-journée via l'application Quizizz.
Test de validation des acquis en fin de journée.

Objectifs :

- Connaître la réglementation
- Adopter les bonnes pratiques d'hygiène
- Identifier les dangers
- Reconnaître une situation à risque
- Réagir face à une situation dangereuse

Programme de la formation :

- **Introduction** : Présentation de deux vidéos sur le scandale Buitoni et définition d'une contamination.
- **T.I.A.C.** : Définition d'une Toxi Infection Alimentaire Collective.
- **Règlementation** : Définition du paquet hygiène et du guide des bonnes pratiques.
- **Les dangers** : Les 4 types de contaminations (microbiologique, physique, chimique et les allergènes).
- **Quizizz** : Vérification des acquis à mi-parcours.
- **Les 5M** : Les 5 causes possibles, responsables d'un danger alimentaire.
- **La marche en avant** : Explication de la méthode de la marche en avant.
- **La chaîne du froid** : Définition de la chaîne du froid (maintien des températures).
- **La traçabilité** : Définition de la traçabilité.
- **H.A.C.C.P.** : Définition de la méthode H.A.C.C.P. et des différents points critiques dans chaque service.