

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°52 BONNES PRATIQUES HYGIENE

NIVEAU INITIATION

ORGANISATION

Date : du 18/11 (13h30) au 20/11 2024 (12h) (Semaine 47)

Durée : 2 jours – 14 heures

Formateur référent : Catherine BOULEY

Tarif : 630 € HT, hors restauration et hébergement

Lieu : CFPPA Atelier Technologique - 383 rue Popielujko
50000 Saint Lô



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : Saint Lô

Tél. : 02.14.16.00.47

Contact : Agnès DESCHENES

agnes.deschenes@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet ...

Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant d'acquérir des connaissances dans le domaine.

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.



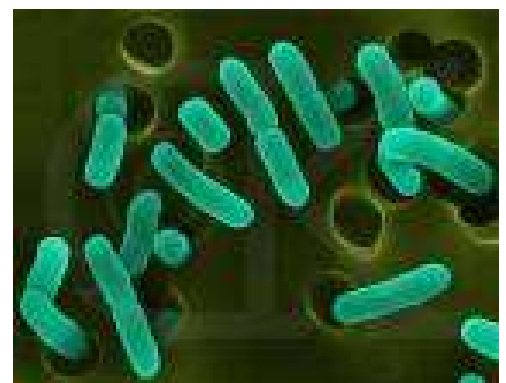
CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au moins 15 jours avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Des applications en ateliers de production de l'ENIL (BPH, contrôles, nettoyage / désinfection, ...) viendront compléter les apports théoriques des différentes thématiques

Appropriation de la formation par les stagiaires par un travail personnel (présentation de leur poste).



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES*

- ▶ Expliquer les bonnes pratiques d'hygiène applicables en transformation agro-alimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.
- ▶ Prendre en compte les risques de contamination des denrées alimentaires dans son activité quotidienne et adapter son comportement en conséquence
- ▶ Mettre en œuvre les procédures de nettoyage et de désinfection et procéder au contrôle

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- **Accueil et présentation du stage**
- **La sécurité sanitaire des aliments : historique, définitions et réglementation**
- **Les risques de contamination des denrées alimentaires**
 - Les 4 dangers : microbiologique, physique, chimique, et allergène
 - Notions de microbiologie alimentaire
 - Les principales sources de contamination dans un atelier agroalimentaire
- **Les principes de l'HACCP**
- **Maitriser l'hygiène en atelier agroalimentaire**
 - Bonnes pratiques d'hygiène et PRP
 - Les 5M (Hygiène du personnel, organisation des locaux et gestion des flux, qualité des matières premières, ...)
- **Nettoyage et désinfection**
 - Différence nettoyage / désinfection
 - Facteurs d'efficacité du nettoyage (TACT)
 - Techniques et produits de nettoyage/désinfection,
 - Vérification de l'efficacité du nettoyage
- **Bilan du stage**

Pensez à lister vos questions en lien avec ce stage en amont, les formateurs pourront y répondre. Organisation possible en intra-entreprise, nous consulter.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.