



**PROGRAMME CPF**  
**« GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE – EN PRODUCTION »**



Intitulé de la formation :

GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE – en production

Durée de la formation : 7 heures (1 jour)

Profil des stagiaires : Toute personne ayant à manipuler des denrées alimentaires

Objectifs :

- Comprendre les règles d'hygiène alimentaire
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- Être conscient des risques en adaptant son comportement

Compétences visées :

- Connaître les facteurs de développement des bactéries
- Maîtriser la chaîne du froid
- Maîtriser la traçabilité des produits

Contenu :

*Le déroulé pédagogique peut être modifié par le formateur le jour de la formation.*

A. Les microbes (1/2 jour)

A1. Découverte du monde microbien

- Les principaux germes
- Le développement microbien : couple temps/température
- Les transporteurs

A2. Les bonnes pratiques d'hygiène = Les 5M

- L'hygiène de la Main d'œuvre (tenue, lavage des mains)
- L'hygiène des Matériels et du Milieu (nettoyage/désinfection)



B. Les règles d'hygiène (1/2 jour)

B1. Suite des bonnes pratiques d'hygiène = Les 5M

- Les règles concernant les Matières
  - Le stockage
  - La protection du produit
  - La traçabilité
  - Les durées de vie (DLC/DDM)
- Les Méthodes de travail (contamination croisées, circulation...)

B2. Le respect des températures

- La congélation
- La décongélation
- Le refroidissement
- Les outils d'autocontrôle

	Catalogue de formations	Version 01	 Cette offre de formation est éligible à <b>MON COMPTE FORMATION</b> moncompteformation.gouv.fr Google Play App Store
		Mise à jour le : 15/06/21	
		Page 2 sur 2	

Prérequis : Aucun

Responsable pédagogique : Amandine Crochet

Intervenants : Formateurs en hygiène alimentaire

Moyens pédagogiques : Ordinateur, Diaporama, Observations sur le terrain des manipulations réalisées par les stagiaires avec proposition d'actions correctives et de conseils adaptés aux locaux, affichage des plannings de nettoyage personnalisés et des procédures d'hygiène, fiches d'autocontrôles et support de formation récapitulatif remis en fin de stage

Prix : 1440€ TTC

Date la formation : À déterminer avec le client

Lieu de la formation : En entreprise, chez le client

Sanction de la formation : Attestation de formation précisant les acquis du stagiaire

Modalités de suivi des stagiaires : Observations terrain, questionnement