

# Entreprise

*Bonnes pratiques et sécurité des aliments*



EBPHE

## Bonnes pratiques d'hygiène en entreprise

### Initiation

**Contexte :** Les exigences réglementaires, le « Paquet hygiène » imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène des aliments. Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over ...

Cette formation est adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain. Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#)).



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

#### Objectifs opérationnels :

- Faire prendre conscience des dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Respecter les principes de l'HACCP
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien



### Pour qui ?

#### Public :

Tout personnel de production en Industrie agroalimentaire.

#### Prérequis :

Aucun prérequis



## Le contenu

### Contenu :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)
- Le monde des microbes dans le secteur alimentaire
- Les origines des contaminations
- Les facteurs de développement des microbes
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication appliquées à chacune des étapes :
  - Hygiène du personnel.
  - Lavage des mains (démonstration pratique)
  - Nettoyage désinfection des locaux et du matériel
  - Maîtrise des températures
  - Marche en avant
- Les exigences réglementaires : les grands axes du « Paquet Hygiène », les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
- L'HACCP au quotidien: les auto-contrôles, les enregistrements
- Traçabilité et gestion documentaire: les auto-contrôles en place dans votre établissement
- La gestion des non conformités

Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#))



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films, échanges d'expériences

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

### Mention Inter/Intra :



**Durée :** Intra : nous consulter

**Dates & lieux :** nous consulter

**Tarif Inter :** Non dispensé en Inter

**Tarif Intra :** nous consulter



## Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#)).



EBPHE

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

### Pour plus d'informations :

[EHA-formation@ftfr.eurofins.com](mailto:EHA-formation@ftfr.eurofins.com) – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

