



## PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Réf. Document

Pagination

Page 1 sur 3

**PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
(Articles L.6353-1 à 2 et R.6353-1 du code du travail)****L'HYGIENE ALIMENTAIRE SPECIFIQUE A LA MANUTENTION ET  
A LA LOGISTIQUE DES PRODUITS**

<b>Intitulé</b>	L'hygiène alimentaire spécifique à la manutention et à la logistique des produits
<b>Durée</b>	07 Heures (01 Jour)
<b>Public Visé</b>	Tout professionnel qui manipule, stocke et transporte des denrées alimentaires
<b>Type de formation</b>	Intra ou Inter entreprise
<b>Modalité pédagogique</b>	Présentiel ou distanciel
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Conditions techniques</b>	En présentiel : Aucun En distanciel : Connexion internet Haut Débit (stable) et PC ou tablette avec Webcam. Adresse email valide. Usage du micro-casque recommandé
<b>Nombre de participants</b>	02 à 12 personnes
<b>Délai d'accès à la formation</b>	15 jours à réception du devis validé. Pour toute urgence, nous contacter
<b>Outils pédagogiques</b>	Alternance entre exposé théorique et mise en pratique, animation de discussions de groupe, exercices de mise en situation
<b>Moyens pédagogiques</b>	Séance de formation en salle, supports audiovisuels, dossiers techniques remis aux stagiaires
<b>Outils d'évaluation</b>	Evaluation orale de la connaissance des stagiaires, test d'évaluation des connaissances (QCM)
<b>Outils de suivi de l'exécution de la prestation</b>	Feuilles de présence signées par les stagiaires et le formateur par demi-journée de formation. Une attestation de formation est remise à chaque participant à l'issue de la formation.
<b>Tarif</b>	A partir de 180,00 € H.-T. par personne
<b>Accessibilité</b>	Nos formations sont ouvertes à tous. En cas de doute, merci de nous contacter au 03.44.52.15.46, afin que nous puissions en discuter et, au besoin, adapter nos formations au public en situation de handicap. Dans le cas où nous ne serions pas en mesure de vous accueillir, nous sommes en relation avec des entités externes (ex : AGEFIPH) vers lesquels nous pourrions vous orienter.



## PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Réf. Document

Pagination

Page 2 sur 3

### Objectifs

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Perfectionner ses connaissances sur la logistique des denrées alimentaires
- Connaître les spécificités inhérentes à la logistique des produits et tenir compte des cahiers des charges client

### Les différentes étapes

1<sup>ère</sup> demi-journée (04 heures)

#### Introduction

##### ***Le monde microscopique : place des microbes dans le monde du vivant***

Définition des bactéries  
Les facteurs de multiplication  
Les bactéries pathogènes  
Comment les détruire

##### ***Le cadre réglementaire***

Règlement européen n°178/2002  
Autres règlements et actualités spécifiques à la logistique  
Les contrôles officiels

#### Définitions

##### ***L'hygiène alimentaire***

Différencier l'hygiène et la propreté  
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)  
HACCP et PMS : quels autocontrôles quotidiens réaliser

##### ***Les différents dangers***

Comprendre les dangers et les reconnaître au quotidien  
Dangers biologiques  
Dangers chimiques  
Dangers physiques  
Point sur les allergènes

##### ***Les intoxications alimentaires***

Facteurs de risques  
Comprendre les différents impacts d'une intoxication alimentaire  
Présentation des chiffres clés



## PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Réf. Document

Pagination

Page 3 sur 3

**2<sup>ème</sup> demi-journée (03 heures)**

### **Les bonnes pratiques d'hygiène**

#### **Hygiène du personnel**

Importance de l'état de santé et de l'hygiène corporelle  
Le lavage des mains : comment ? quand ? avec quoi ?  
Tenue vestimentaire et rangement des vestiaires  
Point sur la food defense et les mesures spécifiques

#### **Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel**

Comprendre les différentes étapes du plan de nettoyage et les protocoles  
Matériels et produits autorisés, interdits, recommandés  
Enregistrements à effectuer  
Gestion des flux et marche en avant

### **La méthode H.A.C.C.P.**

#### **Diagramme d'organisation du travail**

Description de l'organisation du travail  
Analyse des différents produits travaillés

#### **Applications au quotidien et autocontrôles**

Les documents d'enregistrement  
Contrôle à réception  
Le respect de la chaîne du froid  
Règles de stockage (FIFO, sectorisation, hors sol...)  
Contrôles spécifiques aux véhicules et catégories de froid  
Plan de lutte contre les nuisibles

#### **Gestion de la traçabilité**

Rôles et objectifs de la traçabilité  
Sanctions et conséquences d'un défaut de traçabilité  
Enregistrements et méthodologie  
Etiquetage et conditionnement des denrées

## **Bilan**

**Questionnaire d'évaluation de fin de formation – Synthèse et Bilan**  
**Questionnaire de Satisfaction**