



PROGRAMME FORMATION

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Durée : 1 jour / 07 heures

Lieu : MAGNIS FORMATION Lyon 3^e / Intra-Entreprise sur site

Objectifs :

- Détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développement microbiens
- Maîtriser les règles d'hygiène des aliments
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires
- Disposer d'outils supports pour mettre en pratique les notions

Public visé :

Personnel mettant en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire des aliments.

Pré-requis :

Aucun.

Contenu de la formation :

- Modalités de contrôle, résultats des contrôles, suites des inspections (rapport, avertissement...)
- Présentation du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Réglementation INCO
- Aliments et risques pour le consommateur : notion de danger et de risque
- Les différents dangers potentiels : les dangers physiques, chimiques, biologiques et allergiques
- Les bonnes pratiques d'hygiène - Moyens de maîtrise (selon le secteur concerné)
 - ➔ Aménagement des postes de travail (agencement et revêtements)
 - ➔ Organisation du travail
 - ➔ Hygiène des manipulateurs (tenue, suivi médical, mains...)
 - ➔ Nettoyage et désinfection (méthode, choix des produits, plan et suivi de nettoyage) - Bactériologie (analyses, autocontrôle)
 - ➔ Réception et contrôle de la qualité de la matière première (protocole et enregistrement), déconditionnement



Magnis Formation
25 Rue Roux Soignat
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94

Fax : 09 72 14 73 95

info@magnis-formation.fr

www.magnis-formation.fr

Numéro de Déclaration :
82 69 13786 69

*(cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'état)*

Code NAF :
8559A

SIRET :
809 511 793 00014

TVA intra-com :
FR 32809511793



Magnis Formation
25 Rue Roux Soignat
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94
Fax : 09 72 14 73 95

info@magnis-formation.fr
www.magnis-formation.fr

Numéro de Déclaration :
82 69 13786 69

*(cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'état)*

Code NAF :
8559A

SIRET :
809 511 793 00014

TVA intra-com :
FR 32809511793

- Les conditions de transport
- Maîtrise du froid positif et négatif (rangement, utilisation, protocole et enregistrement)
- Organisation du rangement, gestion des stocks
- Lavage des végétaux, durée de vie des produits
- Cuisson et chaîne du chaud, refroidissement (protocole et enregistrement)
- Chaîne du froid, congélation/décongélation
- Conditionnement sous vide
- Gestion des déchets
- Exposition à la vente
- Lutte contre les nuisibles (protocole et enregistrement)
- Traçabilité : mise en place d'un système de traçabilité (produit, procédé)
- Gestion des produits non conformes, gestion de crise
- Grille d'inspection détaillée de la Direction Départementale de la Protection de la Population. Points de contrôles

Documents remis en fin de formation :

- Délivrance d'une attestation de fin de formation