



Magnis Formation  
12 place Bir Hakeim  
69003 Lyon

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

[info@magnis-formation.fr](mailto:info@magnis-formation.fr)  
[www.magnis-formation.fr](http://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 00022

TVA intra-com :  
FR 32809511793

## **PROGRAMME FORMATION** **BONNES PRATIQUES D'HYGIENE**

**Durée :** 1 jour / 07 heures

**Lieu :** MAGNIS FORMATION Lyon 3e / 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  
12 place Bir Hakeim  
69003 Lyon

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

[info@magnis-formation.fr](mailto:info@magnis-formation.fr)  
[www.magnis-formation.fr](http://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 00022

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