

## PROGRAMME DE FORMATION

---

### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Public visé :  
Toute personne souhaitant acquérir des compétences en sécurité alimentaire, Salariés d'entreprise ou d'association, Indépendants, Salariés en reconversion, Demandeurs d'emploi débutant en sécurité alimentaire.
- Prérequis : Comprendre et parler le français.
- Durée : 14 heures
- Tarif Sur devis
- Modalité d'accès:  
Accès possible à la formation dans un délai de 7 jours postérieure à la signature de la convention de formation et/ou de 15 jours postérieure à la signature d'un contrat de formation permettant le respect du délai de rétractation du client particulier.
- Moyens pédagogiques :  
Notre méthode pédagogique est interactive, participative et active. Basée sur des exemples concrets et des expériences professionnelles de nos formateurs. Ces derniers mettront à votre disposition leur expertise, leur expérience et répondront au mieux aux différentes problématiques auxquelles vous pourrez être confronté.
- Méthodes pédagogiques :  
Apports théoriques et pratiques.  
Réflexions de groupe guidées par l'animateur.  
Support de cours en sécurité alimentaire.

Modalité de la formation : Présentiel et synchrone

Modalité d'évaluation: QCM , cas pratiques

- Objectifs :
  - Acquérir les règles pour assurer la sécurité alimentaire dans un environnement professionnel
  - Connaître et adopter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
  - Mettre en place et gérer un plan de maîtrise sanitaire
  - Analyser et gérer les risques alimentaires pour garantir la sécurité des consommateurs

#### Accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes en situation de handicap et que vous voulez suivre cette formation, merci de contacter notre référent handicap, M. BAHY Taoufik joignable par mail à l'adresse [t.bahy@free.fr](mailto:t.bahy@free.fr) et/ou par téléphone au 0141613561. Selon la nature de votre handicap, le référent déterminera les conditions d'accessibilité à la formation et l'adaptation des moyens de la prestation dont l'accessibilité des ressources et/ou la présence de supports spécifiques. Le référent pourra également vous orienter vers un partenaire capable de proposer une ingénierie de formation compatible avec la nature de votre handicap.

## PROGRAMME DE FORMATION

---

### Contenu de la formation

#### **1. la sécurité alimentaire Pour le consommateur, pour le professionnel, les organismes de contrôles :**

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

#### **2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène /Risques pour le consommateur :**

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- La sécurité alimentaire par la méthode HACCP
- La méthode des 5 M

#### **3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène**

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

#### **4. L'Hygiène et les protocoles à respecter :**

- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie des aliments DLC, DLUO
- Les procédures de congélation / décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks et l'étiquetage.

#### **5. Les contaminations et le protocole de désinfection :**

- Appréhender les différences entre bactéries et virus
- Prendre connaissance de leurs formes de développement
- Comment reconnaître une personne porteuse ? Comment réagir ?
- Définition d'un porteur sain et quels sont les enjeux face à cette population
- La santé du personnel
- Passage en revue des gestes « barrière » : Approche approfondie du lavage des mains
- Identifier le matériel à mettre à disposition (gants, masques, tapis désinfection)
- Cuisiner sainement : la désinfection.
  - Retour sur l'action virucide de la désinfection des végétaux avant leur stockage
- Cuisiner sainement : Appliquer l'action virucide de la cuisson
- Être sûr de la qualité des produits désinfectants utilisés
  - Focus sur l'action ciblée des produits désinfectants par rapport aux virus
  - Connaître les attentions particulières à avoir avec ces produits
- Ne pas participer à la recontamination : être acteur de la lutte contre la prolifération du virus
- Les gestes qu'il ne faut pas avoir pour reproduire durant la production culinaire

## PROGRAMME DE FORMATION

---

### 6. Assurer la mise en place d'un plan de désinfection

- Révision de votre plan de nettoyage en termes de produits, de fréquences, mise en place du système TACT sur toutes les opérations
- Comment vérifier que votre désinfection est bien opérante ?
- Garantir la mise en place de la marche avant dans un métier de bouche
  - Les grands principes de base
  - Les façons de le mettre en place à moindre coût
- Synthèse de la formation : Evaluation sortante et débriefing

### 7. Les allergènes

Point sur la réglementation

- Le règlement INCO
- La responsabilité du fabricant
- Liste des allergènes majeurs à étiquetage obligatoire

#### Les manifestations de l'allergie alimentaire

- Allergie alimentaire : de quoi s'agit-il ?
- Distinction entre Allergie et Intolérance alimentaire
- Mécanismes de l'allergie
- Symptômes et gravité

#### Maîtrise du danger allergène

- Les mesures de prévention applicables lors de la fabrication alimentaire
- Les mesures de prévention applicables lors de la vente de produits alimentaires
- Les mesures de prévention applicables lors du service des repas
- Traçabilité des allergènes (du fournisseur au consommateur)
- La mise en place d'une communication adaptée pour la sécurité du consommateur