# Programme de Formation

## Bonnes pratiques d'hygiène (PRP) en IAA (réf : FAHYG01)

## Organisation

**Durée :** 4 heures

**Mode d'organisation :** Mixte

## Contenu pédagogique

### *Public visé*

Toute personne travaillant dans des entreprises fabriquant des denrées alimentaires ou des emballages destinés au contact alimentaire (opérateurs, chefs d'équipe, techniciens maintenance …)

### *Objectifs pédagogiques*

- Identifier les dangers alimentaires dans son activité
- Adopter les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur sur son site
- Etre acteur de la sécurité des aliments

### *Description*

Permettre aux participants d'identifier les risques et dangers associés à leur environnement de travail et à la manipulation des denrées alimentaires, de comprendre les principes fondamentaux de l'hygiène et de mettre en œuvre les mesures préventives adaptées pour garantir la sécurité sanitaire.

**Contenu :**

- Contexte et enjeux de la SDA
  - Définition de la qualité, de l'hygiène
  - Point sur la réglementation
  - Point sur les référentiels et normes.
  - Les conséquences des 4 dangers sur les consommateurs, sur l'entreprise (réclamations clients, alerte conso, contrôles officiels, perte de certification, crise médiatique...)
  - Culture SDA

- Les dangers alimentaires - Passage en revue des différents dangers
  - Microbiologique
  - Physique
  - Chimique
  - Allergène.

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène - en se basant sur les 5M ou en mettant en avant les règles d'or :
  - Traçabilité,
  - Hygiène corporelle,
  - Tenue de travail,

- Nettoyage/désinfection,
- Rangement,
- Protection des denrées,
- Zoning,
- Lutte contre les nuisibles,
- Fermeture des portes,
- Règles de stockage...

- Point sur l'HACCP
  - C'est quoi l'HACCP?
  - Démystification et explication succinte. Gestion des CCP et PRPO du site.

- Les contaminations intentionnelles
  - Règles de Food defense
  - Point sur Food fraud.

Le contenu doit être ajusté à la durée de la formation.

## *Prérequis*

Cette formation est accessible sans prérequis

## *Modalités pédagogiques*

Différents outils, traditionnels ou innovants, toujours ludiques et interactifs peuvent être proposé :

- Animation avec questionnaires immersifs,
- Enquête dans les ateliers,
- Mise en situation,
- Résolution de problèmes,
- Jeu des 5M,
- Parcours avec tablette numérique
- Roadbook
- Escape Game BPH

Durée : de 2h à 7h

## *Modalités d'évaluation et de suivi*

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

## *Informations sur l'accessibilité*

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr