

2j

## Les Bonnes pratiques d'Hygiène

*Nous accompagnons chaque participant dans la pratique des procédures d'hygiène en adéquation avec la réglementation et la politique de l'entreprise.*

### Objectifs :

A l'issue de la formation, les participants seront en capacité de :

- Appréhender la présence des germes et leur développement sur le site de fabrication
- S'approprier la réglementation HACCP
- Utiliser à bon escient les produits de nettoyage et désinfection
- Appliquer les procédures d'hygiène et de prévention au quotidien

### Public concerné :

Tout le personnel opérationnel de l'industrie alimentaire, de la grande distribution, de la restauration, des cuisines centrales et de la logistique.

### Programme :

#### Les 3 familles de dangers et les risques associés

##### Le monde microbien

Les microorganismes d'altération  
Les facteurs de multiplication microbienne

##### La maîtrise des risques

Les outils  
La méthode des 5M  
Les mesures de maîtrise : BPH, BPF, PRP

#### La réglementation méthode H.A.C.C.P.

La méthode HACCP  
Les guides de bonnes pratiques hygiène  
Les évolutions réglementaires

#### Le nettoyage et la désinfection

Les produits et les procédures  
Les spécificités au poste de travail

### Méthode et organisation pédagogiques :

Cette formation peut s'organiser et s'appliquer en "intra" après une visite de l'entreprise ou un diagnostic des pratiques d'hygiène.

A la fin de la formation, chaque participant dispose d'un dossier reprenant les différents points abordés, véritable outil sur son poste de travail.