

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE DANS LE CADRE DU REFERENTIEL IFS V8

EHY018

Public

Toute personne susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires dans une structure référentiel IFS

Pré-requis

Maîtriser la langue française

Durée

2 jours – 14 heures

Modalités

Présentiel

 Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

Résultats Attendus

- Comprendre et maîtriser les exigences en matière d'hygiène du référentiel IFS

Objectifs Pédagogiques

- Garantir l'application et le maintien des exigences relatives à l'hygiène et à la sécurité du référentiel IFS

Méthodes Pédagogiques

- Alternance de méthodes : didactique, interrogative (pour amener les participants à comprendre les définitions, les classifications, les méthodes) et méthodes actives (brainstorming pour les sources de contaminations, réflexion en sous-groupe pour l'identification des moyens de maîtrise)

Type de validation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

Dates et lieux

Nous consulter

Intervenant

Formateurs expérimentés dans leurs domaines

Tarifs

Nous consulter

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE DANS LE CADRE DU REFERENTIEL IFS V8

EHY018

Programme

IDENTIFICATION DES RISQUES

Introduction / Définitions

- Hygiène
- Termes associés

Les dangers

- Définition
- Les différents types de dangers
- Notions de microbiologie :
 - Définitions d'un microorganisme
 - Les différentes familles
 - Les facteurs de développement
 - Les agents pathogènes
 - Influence des températures sur les microorganismes

Les sources de contaminations

- Matériel
- Main d'œuvre
- Méthode
- Milieu
- Matières premières

Le cadre réglementaire

- Les principes du Paquet Hygiène
- Les étapes de la chaîne alimentaire

Le référentiel IFS

LES MOYENS DE MAITRISE REFERENTIEL IFS

Identification des moyens de maîtrise : travaux pratiques

A partir des 5 sources de contamination identifiées au cours de la première journée, les participants doivent retrouver les moyens à mettre en œuvre pour éviter ces contaminations (travail en sous-groupes). Mise en commun et bilan collectif.

Les thèmes suivants sont traités :

- L'hygiène du personnel, visiteurs, prestataires
 - Le nettoyage et la désinfection (matériel, locaux)
 - Les infrastructures (extérieures, intérieures) : Installations, matériaux de constructions
 - Alimentation en eau / air
 - La maîtrise des températures
 - Les ingrédients et matières premières (dont OGM, allergènes, emballages)
 - Les spécifications
 - Les flux (marche en avant)
 - Les règles de stockage et transport
 - Les traitements appliqués aux produits / notion de date de péremption (DLUO, DLC) / Test de durée de vie
 - Les plans de contrôle (des matières premières aux produits finis)
 - Le traitement des déchets
 - Le plan de lutte contre les nuisibles
 - La traçabilité
 - Les actes de malveillance
- Explications et illustrations détaillées des méthodes de travail (lavage des mains, plan de nettoyage, marche en avant, règles de stockage...)