



## BONNES PRATIQUES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Formez vos salariés à l'hygiène et la sécurité des aliments ainsi qu'à l'organisation et au suivi du plan de maîtrise sanitaire



À partir de  
1 jour (7h)



12 personnes  
maximum



Formation intra-entreprise  
aux dates de votre choix



Formation inter-entreprises  
près de chez vous

### PRÉREQUIS

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

### PERSONNEL CONCERNÉ

Toute personne amenée à manipuler ou transformer des denrées alimentaires.

### ORGANISME DE DÉLIVRANCE

CELESTRA

### ATTRIBUTION FINALE

Attestation individuelle de formation ROFHYA valable auprès des organismes de contrôle.

### DOCUMENTS PÉDAGOGIQUES

Livret couleur avec illustrations et support pédagogique.

### FINANCEMENT

Possibilité de prise en charge par les OPCA et le compte CPF.

### INCLUSION ET HANDICAP

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

### CERTIFICATION AFNOR

### RÉFÉRENCIEMENT DATADOCK



Datadock

### OBJECTIF DE LA FORMATION

Les professionnels des métiers de l'alimentation doivent depuis le 1er octobre 2012, former à l'hygiène et la sécurité alimentaire son personnel. L'objectif de la formation est d'entraîner vos équipes à maîtriser et à respecter les procédures de sécurité et d'hygiène basées sur les principes de la méthode HACCP. La formation sera basée sur les directives du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

### COMPÉTENCES VISÉES

- Sensibiliser le personnel aux risques professionnels d'hygiène en restauration.
- Appréhender la méthodologie et les outils adaptés aux BPH (Bonnes pratiques d'hygiène).
- Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose (entre autres) les éléments suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Jeux de rôles et mises en situations.



#### INTERVENANT

Formateur spécialisé  
en hygiène alimentaire



#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Exercices pratiques et théoriques



#### RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

CE n° 852/2004  
du « Paquet Hygiène »



Centre de formation CELESTRA

Déclaration d'activité enregistrée sous le N°11 75 52939 75

SAS au capital de 2000€

SIRET 820 230 134 00026 – RCS PARIS

33, Rue Lafayette

75009 Paris

Tél: 01.45.49.99.46 / 06.61.44.37.74

www.celestra-formation.fr



## BONNES PRATIQUES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

### PROGRAMME



#### LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE DES BPH

Les obligations du règlement européen (CE 852-2004).  
La norme ISO 22000.  
La méthode HACCP.  
Le plan de maîtrise sanitaire.

#### LE RISQUE ALIMENTAIRE

Les causes et les dangers alimentaires.  
Les TIAC.  
Les risques microbiologiques et le développement microbien des aliments.  
Les procédures de congélation et de décongélation.  
Le plan de lutte contre les nuisibles.

#### LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

Les règles d'hygiène en restauration.  
Hygiène corporelle et tenue vestimentaire.  
Plan de nettoyage et de désinfection (matériels et locaux) et la maintenance.  
Le principe de la marche en avant : les circuits propre et sale.  
L'approvisionnement en eau.  
La gestion des flux.  
Gestion des denrées alimentaires.  
La gestion des stocks, des moyens de conservation et des déchets.  
L'ordonnancement et l'organisation.  
Le contrôle des températures et la traçabilité.

