

# LES BASES DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

## INTRODUCTION :

Cette formation reprend toutes les connaissances nécessaires en hygiène et sécurité alimentaire. Elle va permettre aux personnes formées d'être capables de comprendre l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et ses principes de fonctionnement.

Cette formation va également permettre d'identifier les CCP (Point Critique de Contrôle) dans votre entreprise et de faire un point sur les actions correctives associées.

## PUBLIC :

Toute personne ayant à travailler dans la préparation ou la transformation d'aliments. Cela concerne les industriels de la transformation et de la distribution, la restauration collective, les cafés, hôtels restaurants, snacks, la préparation des plats préparés et à emporter.

**DURÉE :** 14 heures

## OBJECTIFS :

Prendre conscience de la portée de ses gestes lors de la manipulation et de la transformation des aliments.

Consolider les acquis de base liés au respect des règles de l'art de la sécurité alimentaire.

Accroître le sentiment de responsabilité pour la sécurité alimentaire.



## PROGRAMME :

### Contaminants alimentaires :

Aliments et micro-organismes.

Risques liés aux développements de micro-organismes pathogènes dans les aliments.

### Hygiène et salubrité agroalimentaires :

Hygiène corporelle.

Nettoyage des installations : temps, T°, action chimique et mécanique (les produits de nettoyage et de désinfection).

Risques liés aux nuisibles.

### Aliments et conservation :

Biologie alimentaire (rôle des micro-organismes dans la dégradation des aliments), activité de l'eau et Ph.

Conservation des aliments par la chaleur (pasteurisation), par le froid.

### Suivi de l'exécution et évaluation des résultats :

Les évaluations sont orales, individuelles ou collectives et s'effectuent tout au long de la formation grâce aux exercices et aux mises en situation réalisées.

Une évaluation formative écrite est réalisée en fin de parcours.

Une attestation de formation nominative est délivrée à chacun des participants.

### Ressources pédagogiques :

Formation Action qui vise l'opérationnalité immédiate. De nombreux exercices sont proposés pour une montée en compétences efficace et rapide.

Un livret pédagogique est transmis à chacun pour une meilleure appropriation.

Accès à l'extranet après la formation : documents mis en ligne, consultables et téléchargeables.

Une équipe pédagogique dédiée pour l'accompagnement tout au long du processus.