HM FORMATION

Programme de formation
Guide des bonnes pratiques à l'hygiène en poissonnerie
GBPH

Durée : 7h

Objectifs :

- Comprendre l'importance des règles d'hygiène.
- Etre capable d'analyser les dangers afin de mettre en place des actions correctives et préventives.
- Mettre en pratique des préconisations du Guide de Bonnes Pratiques Poissonnier.

Pré-requis : Savoir parler en français et comprendre le français

Public : Personnel d'une poissonnerie

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Analyse des situations rencontrées par les participants dans le cadre de leur travail
Le formateur amène un apport théorique, transmet les bonnes méthodes selon un plan séquentiel, donne des exemples pour bien fixer la notion et essaie de répondre à des problématiques personnelles si le temps le permet.
Le formateur évaluera les acquis de formation des participants à la formation via des QCM.
Exercices pratiques, études de cas, résolution en commun des problèmes recensés
Démonstrations et accompagnement à la mise en place sur site
Supports pédagogiques / documents techniques remis en fin de formation.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation : QCM complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Questionnaire d'appréciation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Introduction

- Réglementation européenne et française
- L'importance de l'hygiène alimentaire, le paquet hygiène (que contient t-il et en quoi sa connaissance est utile pour l'entreprise?)

Approche de la méthode HACCP

- La méthode HACCP?
- L'HACCP » au bénéfice de l'entreprise

Types de contamination, vecteurs et conditions

- Biologie, physique et chimique
- Les contaminants inhérents aux produits
- Les facteurs d'altération
- Les germes pathogènes, les toxiques et les parasites

Les grands principes d'hygiène

- Les intoxications alimentaires : origines et causes
- Approche du risque microbien
- Risques spécifiques liés à la commercialisation des produits
- Contamination : comment la maîtriser?
- Les moyens de nettoyages et/ou de désinfection à mettre en œuvre au cours de l'activité

Le Guide de Bonnes Pratiques Poissonnier - un outil de référence

- Prise en main du document - sa conception, son organisation, sa praticité
- Analyse de quelques pratiques techniques spécifiques
- Critères de Fraîcheur et d'altération, contrôles et appréciation
- Conditions d'une bonne pratique lors de la préparation et la transformation des produits
- L'environnement professionnel
- L'hygiène du personnel

Les surveillances

- Organisation des surveillances (températures, plan de nettoyage et de désinfection etc...)
- Quelques exemples simples de contrôles microbiologiques des surfaces à mettre en œuvre en entreprise

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)