

REG2 – SECURITE ALIMENTAIRE : BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET LA REGLEMENTATION DES ALLERGENES

Objectifs de la formation



- 🔗 Analyser et comprendre les exigences de la réglementation
- 🔗 Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils
- 🔗 Mettre en place son guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
- 🔗 Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène
- 🔗 Connaître les allergies, les principaux allergènes et les aliments associés
- 🔗 Rédiger, compléter et mettre à jour les allergènes de son établissement



REG2 – SECURITE ALIMENTAIRE : BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET LA REGLEMENTATION DES ALLERGENES

Durée : 21 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation et d'assiduité

1. Contexte et enjeux des BPH

- Obligations et règlement propre à l'hygiène
- Les normes liées aux denrées alimentaires
- Les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
- La méthode HACCP
- Le plan de maitrise sanitaire (PMS)

2. Le risque alimentaire

- Les causes et les dangers alimentaires
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Les origines des contaminations
- Les procédures de congélation et de décongélation
- La lutte contre les nuisibles

3. Les microbes

- Le monde des microbes dans le secteur alimentaire
- Les risques microbiologiques
- Le fonctionnement du développement microbien des aliments

4. Mise en place du guide BPH (GBPH)

- Les règles d'hygiène en restauration
- Hygiène du personnel
- Plan de nettoyage et maintenance
- Le principe de la marche en avant
- Gestion des flux et approvisionnement en eau
- Gestion des stocks et traçabilité

5. Identification et mécanisme de l'allergie

- Définir l'allergie et les différents symptômes
- Distinction entre allergie et intolérance alimentaire
- Les manifestations de l'allergie alimentaire
- Maîtrise du danger allergène

6. Les risques de contaminations allergène

- Règlementation, exigences et responsabilités
- Les allergènes alimentaires dans la restauration
- L'obligation d'affichage des 14 allergènes
- Rédaction des allergènes de son établissement

SHAREMAN propose un éventail de modules de formation
qui optimisera la productivité des structures
tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



Domaine	Réglementaire
Thématique	Sécurité alimentaire
Formacode	21547
Modalité	Présentielle
Durée	21 heures soit 3 jours
Type de formation	Intra-entreprises / Mini 1 – Maxi 12
Public cible	Tout public
Lieu	Site client
Modalités d'accès	Inscription sous 72h
Prérequis	Aucun
Tarif	Consulter la grille tarifaire sur www.shareman.fr ou sur demande

**MODALITÉS
TECHNIQUES
PÉDAGOGIQUES
& D'ENCADREMENT**

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

**MODALITÉS
D'ÉVOLUTION
D'ATTEINTE DES
OBJECTIFS DE LA
FORMATION**

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

**MOYENS PERMETTANT
LE SUIVI, L'ÉVALUATION
DES RÉSULTATS &
L'APPRÉCIATION
DES STAGIAIRES**

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.