

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

## Objectifs de la formation

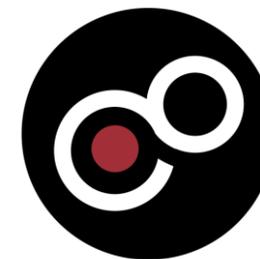


- 🔗 Analyser et comprendre les exigences de la réglementation
- 🔗 Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils
- 🔗 Mettre en place son guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
- 🔗 Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène
- 🔗 Connaître les allergies, 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

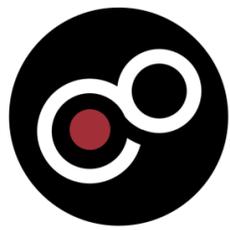
### 5. Identification et mécanisme de l'allergie

- 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



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