

Agroalimentaire

Intervenants

- Formateurs en hygiène alimentaire ayant une expérience de mise en place de BPH

Durée et horaires

- 1 journée (7h)

Date(s) et lieu

- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

Taux de réussite, de satisfaction : informations disponibles sur notre site internet

CONTACT

- Secrétariat CFPPA
- Tél : 05 65 77 75 03
- Mail : cfppa.rodez@educagri.fr
- N° d'Activité : 7312P001112

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN UNITE DE TRANSFORMATION ANIMALE

OBJECTIFS

- Connaître le contexte réglementaire et ses conséquences dans son activité
- Connaître les principaux dangers alimentaires
- Maîtriser les risques liés à la transformation afin de garantir l'hygiène

PUBLIC, PRE-REQUIS ET INSCRIPTION

- Accueil tout public
- Etablissements proposant une consommation immédiate des plats préparés : restauration traditionnelle, cafeteria, fermes auberges, véhicules boutiques, association préparant des repas, traiteurs.....
- Inscription : signature d'une convention

COÛT GLOBAL

- Frais pédagogiques : 200 €/personne *le CFPPA n'est pas assujetti à la TVA*
- Restauration : 8,80€/repas

**Possibilité de financement par un organisme financeur (OPCO, Pôle Emploi, VIVEA...). N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.*

Les conditions financières complètes seront précisées sur la convention

V4-08/09/2022



PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de tables des attentes des stagiaires

- 1. Les fondamentaux de la réglementation européenne et nationale en matière d'hygiène :**
 - Principes du paquet hygiène, les arrêtés, la traçabilité et la gestion de produits non-conformes, les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP
 - Les conséquences des exigences dans le fonctionnement, les contrôles officiels
- 2. Repérer et raisonner les risques physiques chimiques et microbiologiques :**
 - Les microbes et leurs conditions de développement,
 - Les dangers physiques et chimiques et leurs conditions d'apparition,
 - Les moyens de maîtrise des dangers : chaîne du froid, nettoyage désinfection....
- 3. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en fabrication**
 - Les toxiinfections alimentaires collectives et les bactéries pathogènes associées
 - Les associations bactéries/aliments et les principales sources de contamination et développement
- 4. Mettre en place des mesures de prévention de surveillance et correctives**
 - Les BPH : l'hygiène du personnel et des manipulations, les températures de conservation cuisson et refroidissement, le nettoyage...

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation en salle et de mise en situation professionnelle, d'échanges, et de retours d'expérience, à partir d'exemples concrets, analyse et co-construction d'outils
- Remise d'un dossier technique, fiches Mémo, fiches Hygiène et du GPBH

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz en cours de formation
- **Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires**
- Attestation de formation



AGRICAMPUS RODEZ—LA ROQUE

Formation professionnelle continue et apprentissage

Route d'Espalion—CS 73355 ONET-LE-CHÂTEAU—12033 RODEZ Cedex 9

Tel : 05 65 77 75 03—Mail : cfppa.rodez@educagri.fr / cfa.noa@educagri.fr