

Distribution

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



Bonnes Pratiques d'Hygiène en GMS

Renouvellement

EBPHG3

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation d'un format condensé et orientée pratique, est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...

Elle permet de rendre concrète les connaissances acquises lors de la formation initiale.

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOG](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Permettre au personnel en GMS d'améliorer leurs connaissances en hygiène et sécurité des aliments.

Objectifs opérationnels :

- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Savoir mettre en application sur son rayon les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les autocontrôles associés
- Maîtriser son PMS et savoir l'appliquer au quotidien



Pour qui ?

Public :

- Chef de rayon
- Employé de rayon traditionnel ou libre-service
- Salarié de l'entreprise de transport, entreposage et plate-forme de distribution

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- 1) Le consommateur et la sécurité des aliments. Rappels sur les dangers en sécurité alimentaire : dangers microbiologiques, chimiques, allergènes, corps étrangers
- 2) Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - La contamination croisée
 - L'hygiène du personnel : tenue de travail, lavage des mains, gestion des vestiaires et sanitaire
 - L'hygiène des manipulations
 - Les contaminations possibles lors des manipulations (exercice de réflexion) : en chambre froide, en laboratoire, en rayon
 - Les gestes interdits
 - L'hygiène des locaux : nettoyage désinfection
 - La durée de vie des produits de la réception à la vente
 - D.L.C. et D.D.M. : quelle différence ? La validité d'une D.L.C. après ouverture de l'emballage ou fabrication sur site
- 3) Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments
 - La réglementation de votre activité : votre PMS, les points essentiels
 - Outil, pratiques et autocontrôles à mettre en place à la réception, au cours du stockage, lors des fabrications, au cours de la vente
 - Les actions correctives en cas de non-conformité
 - Les outils de contrôles externes. Les audits. Les analyses. Savoir exploiter les résultats
- 4) La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?
 - Définition de la traçabilité
 - Les étapes essentielles d'une bonne traçabilité
 - Savoir auditer son système de traçabilité
 - Rôle de la traçabilité dans le traitement des alertes et retraits
 - Comment traiter une alerte, un retrait ?



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation orientée terrain et construite sur l'alternance de séquences informatives et de mise en pratique sur le terrain
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOG](#))



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

