



LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN FABRICATIONS ARTISANALES – INITIATION

Application : tout secteur d'alimentation humaine

FORMATION

DUREE

1 jour

TARIF

Nous consulter

LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Lieu : Sur place en atelier de fabrication et commercialisation

Date et horaires : à définir ensemble

Groupe de participants : 10



OBJECTIFS DE FORMATION

- Définir et expliquer les dangers associés aux aliments.
- Comprendre une alerte sanitaire en France
- Conduire son plan de maîtrise sanitaire
- Identifier et expliquer les pratiques d'hygiène indispensables à la manipulation et à la transformation des aliments
- Réaliser la traçabilité et les autocontrôles. Traiter les non-conformités.



PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : gérant, professionnel manipulant les produits
- Prérequis : disposer d'un plan de maîtrise sanitaire appliqué à son activité artisanale



MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama (1/2j)
- Application pratique à l'atelier (1/2j)
- Fourniture d'un support de formation
- Questions au groupe, échanges questions-réponses



INTERVENANT

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments au LDA53



ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des connaissances en début de formation et évaluation des acquis en fin de session sous forme de quiz Klaxoon
 - Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid Klaxoon)
- Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire



PROGRAMME

- Le cadre réglementaire (règlement n°852-853/2004). Focus sur le plan de maîtrise sanitaire.
- Découverte du monde microbien
- Les dangers physiques, chimiques, allergènes, et microbiologiques associés aux aliments
- Les bonnes pratiques d'hygiène durant la fabrication et la distribution (maîtrise des températures ; flux du personnel et des denrées : éviter les contaminations croisées)
- La traçabilité des autocontrôles et la gestion des non-conformités
- La procédure de retrait-rappel des produits
- Le plan de nettoyage et désinfection adapté aux locaux et au matériel

⇒ **A L'ISSUE DE LA FORMATION, CHAQUE PARTICIPANT SERA CAPABLE :**

- Avoir les bons réflexes et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en manipulant les aliments et leur distribution.
- D'assurer la traçabilité des denrées
- Piloter son plan de maîtrise sanitaire

« Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet

L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.