



### Les bonnes pratiques d'hygiène en conserverie

#### ➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet :

- 📌 **Connaître** le fonctionnement du Guide des Bonnes Pratiques ;
- 📌 **Retrouver et comprendre** ces recommandations permettant de sécuriser les fabrications.

#### ➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

##### 📌 Le Contexte réglementaire

##### 📌 Le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène

- Activités et produits concernés
- Dangers pris en considération
  - *Biologiques*
  - *Physiques*
  - *Chimiques*
  - *Allergènes*
- Le plan de Maîtrise Sanitaire (*Qu'est-ce que c'est ?*)
- Critères microbiologiques
  - *Critères d'hygiène*
  - *Critères de sécurité*
- La détermination et validation de la durée de vie des produits

##### 📌 Le Guide d'application de la méthode HACCP

- Objectif de mise en place de la méthode HACCP
- Les différents fascicules (éviscération, préparation foie gras, viandes confites, salaisons, conserves...)
- Constitution et utilisation des fascicules (les diagrammes, l'analyse des dangers et ma maîtrise des points critiques)
- Exemples concrets

##### 📌 Les fiches techniques, exemple sur :

- Le personnel
- Les conditionnements sous vide
- Sertissage, capsulage, autoclavage
- Les contrôles

**Tout au long de la formation : visualisation de pages issues du GBPH.**



Ref : HYG-09 vC

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

*Formation en face à face (théorie et pratique)*

*Apports théoriques et échanges*

*Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation*

*Un livret pédagogique sera remis à chaque participant*

#### MODALITES D'EVALUATION

*Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)*

*Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée*

*Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement*

*Attestation de fin de formation nominative*

#### TYPE DE FORMATION

*Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés*

#### INTERVENANT

*Formateur(trice) spécialisé(e) en Hygiène Alimentaire selon planning*

#### PERSONNEL CONCERNE

*Artisans, Chefs d'exploitation, Salariés*

#### EFFECTIF DU GROUPE

*Groupe de 8 à 12 stagiaires\**  
\* Possibilité de dérogation

#### PRE-REQUIS

*Aucun*

#### DUREE

*2 jours (14 heures)*

#### LIEU et DATE

*A déterminer*

#### COÛT

*Nous consulter*



Datadock

