

## Formation Thématique : Bonnes pratiques d'hygiène en agroalimentaire

*Programmation 2021*

### **Objectifs :**

- Pérenniser son activité : quels sont les enjeux des Bonnes pratiques d'Hygiène (BPH) en agro-alimentaire ?
- Identifier les principaux dangers en agroalimentaire : dangers physiques, chimiques et biologique : de quoi parle-t-on ?
- Rappel de la réglementation en vigueur
- Zoom sur le danger microbiologique : comprendre le « mode de vie » des microorganismes pour mettre en place des mesures de luttés efficaces
- Manager l'hygiène dans sa structure : la méthode des « 5M » : théorie et mise en application.

### **Durée :**

1 journée de 7 heures.

Date prévisionnelle : jeudi 14 octobre

**Lieu :** La Foa – centre socio-culturel

**Niveau :** Initiation

### **Publics :**

12 personnes maximum

Agriculteurs déjà installés et accompagnés par la province Sud

### **Architecture :**

Matinée : apports théoriques en salle avec supports audiovisuels et exercices pratiques

Après-midi : mise en pratique dans la cuisine du centre socio-culturel de La Foa.

### **Intervenante :**

Mme Soazic PREVOST, ingénieure en industries agroalimentaires, ancienne formatrice au CFPPA Sud (CAP et Brevet Professionnel IAA), intervenante pour le CFPPA Sud.

*Des formations au service des territoires*

## Contenus :

Introduction : la sécurité alimentaire, un principe de précaution

- Les dangers : Comment sont-ils classés ?
  - Dangers physiques : les corps étrangers
  - Dangers chimiques
  - Dangers allergènes
  - Dangers microbiologiques
  
- Zoom sur le danger microbiologique = les microbes
  - Qu'est-ce qu'un microbe ?
  - Les microbes sont partout
  - L'humain : 1<sup>ère</sup> source de contamination des aliments
  - Les différents types de microbes
  - Comment se multiplient-ils ?
  
- Les 5 M et la marche en avant : présentation
  - M comme « Milieu »
  - M comme « Matériel »
  - M comme « Matières »
  - M comme « Main-d'œuvre »
  - M comme « Méthodes »
  
- Les 5M et la marche en avant : mise en application

### **Conclusion de la journée :**

Résumé et synthèse des thèmes abordés  
Évaluation des acquis  
Enquête de satisfaction des stagiaires

*Des formations au service des territoires*