



PROGRAMME DE FORMATION

Prévenir les risques de contamination alimentaire

Durée

2 jours (14 heures)

Public

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire souhaitant prévenir les risques de contamination.

Prérequis

Aucun prérequis.

Modalité

Intra-entreprise – Présentiel

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les différents types de contamination alimentaire
- Identifier les sources de contamination
- Appliquer les bonnes pratiques de prévention
- Mettre en place des mesures de sécurité adaptées
- Garantir la sécurité des aliments



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et démonstrations
- Études de cas concrets
- Exercices pratiques
- Mises en situation professionnelles
- Accompagnement individualisé

Moyens pédagogiques

- Support de formation remis aux participants
- Vidéoprojecteur
- Supports visuels
- Cas pratiques

Modalités d'évaluation

- Évaluation des acquis en début et fin de formation
- Exercices pratiques tout au long de la formation
- Mises en situation
- Questionnaire de validation
- Questionnaire de satisfaction



Programme détaillé

Jour 1 : Comprendre les risques de contamination

Types de contamination

- Biologique
- Chimique
- Physique

Sources de contamination

- Manipulation des aliments
- Environnement
- Matériel

Conséquences

- Risques sanitaires
- Impacts sur l'activité



Jour 2 : Prévention et bonnes pratiques

Mesures de prévention

- Hygiène personnelle
- Organisation du travail

Sécurité alimentaire

- Respect des procédures
- Contrôles réguliers

Bonnes pratiques

- Stockage
- Manipulation
- Nettoyage