

Formation

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Public : Personnel mettant en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire des aliments.

Objectifs :

- Détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développement microbiens.
- Maîtriser les règles d'hygiène des aliments.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.
- Disposer d'outils supports pour mettre en pratique les notions.

Prérequis : Aucun

Durée : 1 jour / 07 heures

Nombre de stagiaires : 10 maximum

Validation de la formation : Attestation de fin de formation envoyée par mail.

Tarif : 780€ net (*nos formations ne sont pas soumises à la TVA*)

PROGRAMME

Identifier et comprendre la réglementation en vigueur

Définition des bonnes pratiques d'hygiène
Les enjeux sanitaires
Paquet Hygiène
Décrets alimentaires

Identifier les risques en hygiène des aliments

Identification des risques en restauration (bactériologique, chimique, physique, allergique)
Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC)

Connaître et identifier les sources de contamination / multiplication

Facteurs de multiplications et de contaminations des micros organismes
Manipulation des aliments
Prévention des contaminations
Rappels sur la sécurité alimentaire et sanitaire

Maîtriser la chaîne du froid et la gestion des déchets

Chaîne du froid : importance, bonnes pratiques

Gestion des déchets : tri, stockage, élimination des déchets en conformité avec les règles d'hygiène

Gestion des produits non conformes

Gestion de crise

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène

Méthode 5M (Matériels, Milieu, Méthode, Matière, Main d'œuvre)

Plan de maîtrise sanitaire

Les moyens de maîtrise (protocole, suivi, enregistrement)

Traçabilité

➔ *Exercices pratiques tout au long de la formation avec la visite du site, l'analyse des méthodes, rapport.*

Profil formateur :

Formateur spécialisé en hygiène alimentaire, sécurité sanitaire et prévention des risques liés à la manipulation des denrées alimentaires. Il maîtrise la réglementation en vigueur et les bonnes pratiques d'hygiène applicables aux différents secteurs de l'alimentation. Il accompagne les participants dans la mise en œuvre des procédures garantissant la sécurité des aliments.

Méthodes pédagogiques et moyens techniques :

- Pédagogie active et participative
- Alternance d'apports théoriques et d'exemples concrets
- Supports photos, vidéos
- Plan d'actions
- Retours d'expériences
- Analyse des méthodes des stagiaires, actions correctives
- Support de cours remis en fin de formation
- Salle de formation adaptée
- Visite de site
- Paperboard ou tableau blanc

Modalités d'évaluation :

- Auto-positionnement
- Questionnaires
- Exercices d'application tout au long du parcours
- Evaluation formative continue

Nous contacter :

Evolu Formation

contact@evoluformation.com

04 28 29 25 33

Date d'actualisation : juillet 2026