



Aube
en Champagne
LE DÉPARTEMENT

Formations en hygiène alimentaire

Laboratoire d'analyses vétérinaires
et alimentaires de l'Aube

Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Édition 2025



Sommaire

Un laboratoire au service de la santé et de la sécurité	4
Informations pratiques	5
Les bonnes pratiques d'hygiène basées sur la méthode HACCP	6
- Le monde microbien.....	6
- Le nettoyage et la désinfection.....	7
- Le plan de maîtrise sanitaire.....	8
- La méthode HACCP.....	9
Points clés de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles en intra-entreprise	10
Sensibilisation à l'hygiène alimentaire	11
Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale	12
Formation à l'hygiène et aux bonnes pratiques professionnelles - boucherie et charcuterie de détail	13
Plan d'accès	14
Bulletin d'inscription	15

Un laboratoire au service de la santé et de la sécurité

Service du Département de l'Aube, le laboratoire départemental d'analyses vétérinaires et alimentaires de l'Aube assure des missions de service public en matière de sécurité alimentaire et de santé animale.

Le laboratoire vous conseille et vous accompagne dans vos démarches avec une large gamme de prestations : analyse de produits alimentaires, contrôles de surfaces, contrôles de température, test d'oxydation des huiles, audits-conseils, formations en hygiène alimentaire...

De part sa démarche qualité, le laboratoire vous garantit indépendance, confidentialité et impartialité. La fiabilité et la qualité des analyses sont assurées par l'accréditation du laboratoire par le Cofrac (accréditation n°1-1095 portée disponible sur www.cofrac.fr).

Un organisme de formation

Le laboratoire départemental d'analyses vétérinaires et alimentaires de l'Aube est aussi reconnu comme organisme de formation auprès du préfet de la région Grand Est (n°201 OP 001 210) et certifié QUALIOP (n°2022/99529.2). La certification QUALIOP permet aux professionnels de faire financer leur formation par un Opérateur de compétences (Opcv).

Vous êtes boulanger, pâtissier, boucher-charcutier, traiteur, restaurateur, entreprise agro-alimentaire ou professionnel de la restauration collective ? Les formations à l'hygiène du laboratoire départemental d'analyses vétérinaires et alimentaires de l'Aube sont faites pour vous !

Vos formateurs disposent d'une longue expérience en sécurité alimentaire pour vous accompagner dans l'évolution de vos connaissances des règles d'hygiène, vous aider à mettre en place votre Plan de maîtrise sanitaire. Une attestation vous sera fournie lors de chaque session de formation.

Cette brochure présente l'ensemble des formations proposées par le laboratoire. D'autres formations peuvent être organisées et dispensées à la demande. Si vous souhaitez plus de renseignements, les professionnels du laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires de l'Aube sont à votre écoute.



REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Aube
en Champagne
LE DÉPARTEMENT

Vos formatrices



Céline ROSTAN
*Responsable des Audits
et Formations*



Karine FANDARD
*Responsable du suivi
administratif*



Émilie GUIBERT
*Responsable Qualité
du laboratoire*

Infos pratiques

Les conditions générales de prestation et de vente sont disponibles sur aube.fr (Rubrique Aides et services en 1 clic / Laboratoire).

Les formations peuvent être dispensées dans l'une des salles de formation du Département à Troyes (Hôtel du Département, laboratoire, Centre sportif de l'Aube) ou in situ si les locaux de l'entreprise sont adaptés.

Date limite d'inscription à une formation : 15 jours minimum avant le début de la session.

Les sessions de formation sont ouvertes à partir de **3 inscrits minimum** et dans la limite de **12 à 15 places maximum**. Ces conditions peuvent être modifiées selon les règles sanitaires en vigueur.

Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez une formation adaptée ? Merci de faire part de vos besoins particuliers auprès de nos formatrices au 03.25.42.52.00 ou par mail à l'adresse suivante : departement.lvd@aube.fr.

Le stagiaire est libre de déclarer ou non sa pathologie. Le référent handicap du laboratoire ne doit pas le demander. Si la pathologie est déclarée, un entretien permet au référent handicap du laboratoire d'analyser la situation et de définir la possibilité de prendre en charge la demande d'aménagement du stagiaire ou de l'orienter vers une structure plus adaptée à ses besoins. L'examen des besoins d'aménagement est réalisé avec le stagiaire demandeur. Le référent fixe avec le stagiaire les termes de l'accompagnement proposé de façon à anticiper d'éventuelles difficultés et à éviter les ruptures.



[**99,5 %**]

**le taux de satisfaction
des stagiaires ayant
suivi une formation
avec le laboratoire
en 2024**

« **Formatrice
sympathique** »

« **Les points énoncés sont
clairs et complets** »

« **Une très belle formation,
très intéressant** »

« **Les explications sont
très claires et utiles** »

Les bonnes pratiques d'hygiène basées sur la méthode HACCP (4 modules indépendants)



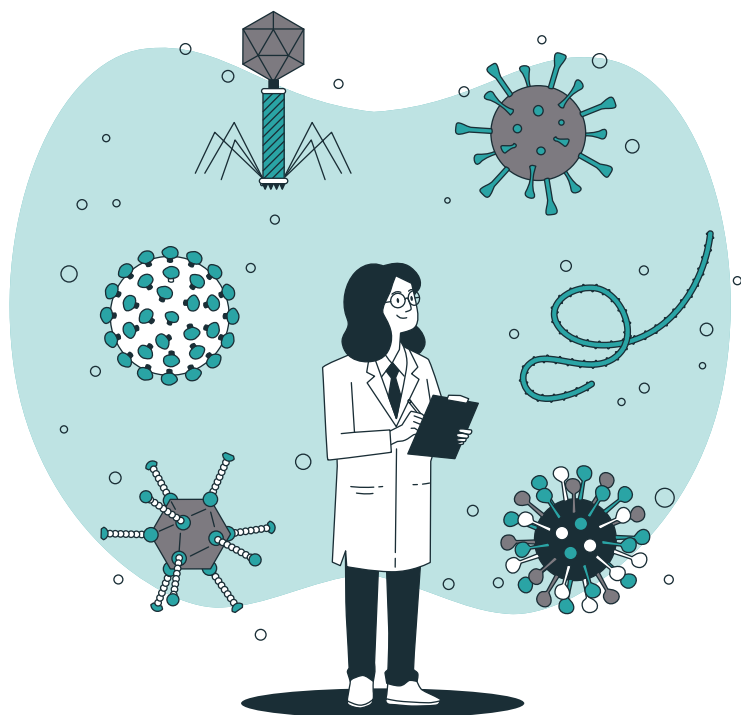
1 Le monde microbien

Objectifs

- Savoir évaluer le risque microbien vis-à-vis des préparations alimentaires
- Connaître les moyens de maîtrise des microbes
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en alimentaire pour éviter les TIAC (Toxi-infections alimentaires collectives)

Programme

- La définition de l'hygiène
- L'agent microbien : morphologie, structure, cycle et exigences de vie, les spores, le rôle des bactéries dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise du danger microbien : le TEMPO
- Les derniers chiffres des TIAC transmis par Santé Publique France
- Les principaux germes pathogènes : *Salmonelles*, *Staphylocoques*, *Clostridium perfringens*, *E. coli*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*



1 FICHE PRATIQUE

Formation en présentiel

- Lieu** : Salle de formation du Département à Troyes en inter-entreprises
- Groupe** de 4 à 15 personnes
- Durée** : 3 h par module / 12 h pour les 4 modules
- Tarif** : 119,47 € HT par personne / module de 3 heures
418,16 € HT par personne / 12 heures
- Adaptable en intra** : tarifs sur devis

1 OUTILS PÉDAGOGIQUES

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : documents pédagogiques, fascicule de formation, attestation de formation

Exercices pratiques : exemples de TIAC, exercice pratique sur les bactéries, démonstration sur boîtes, quiz

1 MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

1 PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Public concerné : toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine

Etablissements concernés : tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale, artisanat des métiers de bouche, industriel

Prérequis : accessible sans prérequis



Pour connaître les dates de formations : consultez le calendrier prévisionnel disponible sur demande ou sur aube.fr (Rubrique : Aides et services en 1 clic / Laboratoire)

Les bonnes pratiques d'hygiène basées sur la méthode HACCP (4 modules indépendants)

2 Nettoyage et désinfection



Objectifs

- Connaître le principe des actions de nettoyage et de désinfection, les différents produits
- Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage et désinfection
- Connaître et appliquer les différentes étapes
- Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôles de son efficacité

Programme

- La définition de nettoyage et de désinfection : notion de microbiologie
- Les différents produits d'entretien et les exigences réglementaires
- L'utilisation des produits efficaces selon les souillures et les différentes surfaces
- Le plan de nettoyage et de désinfection : fréquence, recensement des surfaces à nettoyer
- L'enregistrement des actions de nettoyage
- Les fiches techniques et de sécurité : intérêt et obligation
- Les EPI (Équipements de protection individuelle)
- Les autocontrôles : interprétation des résultats et actions correctives possibles
- Rédaction d'un plan de nettoyage et désinfection

FICHE PRATIQUE

Formation en présentiel

-  **Lieu :** Salle de formation du Département à Troyes en inter-entreprises
-  **Groupe** de 4 à 15 personnes
-  **Durée :** 3 h par module / 12 h pour les 4 modules
-  **Tarif :** 119,47 € HT par personne / module de 3 heures
418,16 € HT par personne / 12 heures
-  **Adaptable en intra :** tarifs sur devis

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : documents pédagogiques, fascicule de formation, attestation de formation

Exercices pratiques : échanges et analyses de pratiques, exercice d'application, quiz

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Public concerné : toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine

Etablissements concernés : tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale, artisanat des métiers de bouche, industriel

Prérequis : accessible sans prérequis



Pour connaître les dates de formations : consultez le calendrier prévisionnel disponible sur demande ou sur aube.fr (Rubrique : Aides et services en 1 clic / Laboratoire)

Les bonnes pratiques d'hygiène basées sur la méthode HACCP (4 modules indépendants)



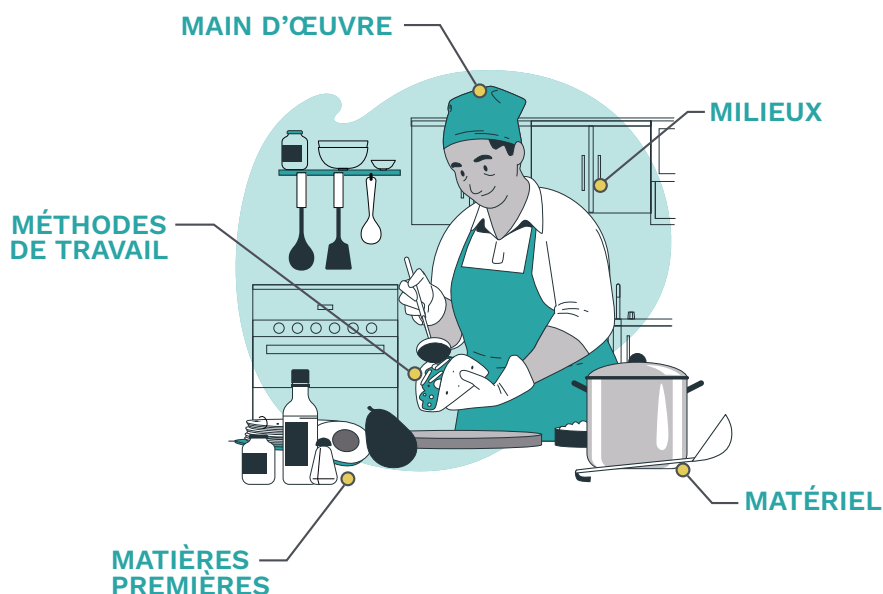
3 Le plan de maîtrise sanitaire

Objectifs

- Répondre aux exigences réglementaires en termes d'hygiène
- Connaître les dangers et sources de contamination des aliments
- Acquérir et approfondir la maîtrise des risques de contaminations d'une denrée alimentaire par la méthode des « 5 M »
- Savoir élaborer les principes de base d'un Plan de maîtrise sanitaire

Programme

- Les 5 sources possibles de contamination et leurs moyens de maîtrise « 5 M » :
 - La main-d'œuvre : état de santé, tenue, comportement durant les manipulations, formation
 - Les milieux : conception des locaux, entretien, aménagement, approvisionnement en eau, lutte contre les nuisibles
 - Le matériel : entretien et maintenance, suivi des températures
 - Les matières premières : choix des fournisseurs, contrôles à réception, conditions de stockage
 - La méthode de travail : respect de la marche en avant, respect des procédures et des bonnes pratiques de fabrication, maîtrise des températures



1 FICHE PRATIQUE

Formation en présentiel

- Lieu** : Salle de formation du Département de l'Aube à Troyes en inter-entreprises
- Groupe** de 4 à 15 personnes
- Durée** : 3 h par module / 12 h pour les 4 modules
- Tarif** : 119,47 € HT par personne / module de 3 heures
418,16 € HT par personne / 12 heures
- Adaptable en intra** : tarifs sur devis

2 OUTILS PÉDAGOGIQUES

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : documents pédagogiques, fascicule de formation, attestation de formation

Exercices pratiques : études de cas, mise en situation, exercices pratiques, partage d'expériences, quiz

3 MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

4 PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Public concerné : toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine

Etablissements concernés : tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale, artisanat des métiers de bouche, industriel

Prérequis : avoir des notions sur les dangers microbiologiques



Pour connaître les dates de formations : consultez le calendrier prévisionnel disponible sur demande ou sur aube.fr (Rubrique : Aides et services en 1 clic / Laboratoire)

Les bonnes pratiques d'hygiène basées sur la méthode HACCP (4 modules indépendants)

4 La méthode HACCP



Objectifs

- La réglementation relative à la manipulation des denrées alimentaires : le paquet hygiène
- Acquérir et approfondir les bases de la méthode HACCP
- Savoir élaborer un diagramme de fabrication
- Identifier les étapes de maîtrise du danger (CCP) et savoir appliquer les actions correctives adaptées

Programme

- La réglementation relative aux aliments et les services de contrôles
- L'origine et la définition de la méthode HACCP
- Les 7 principes et les 12 étapes de l'HACCP
- L'élaboration d'un diagramme de fabrication et identification des points critiques pour la maîtrise (CCP)
- La liste et l'évaluation des dangers potentiels
- Les mesures préventives
- Les actions correctives, le système de surveillance et son efficacité : autocontrôles, audit
- Études de cas adaptées à l'activité des stagiaires avec l'utilisation des guides des bonnes pratiques hygiéniques

FICHE PRATIQUE

Formation en présentiel

-  **Lieu** : Salle de formation du Département à Troyes en inter-entreprises
-  **Groupe** de 4 à 15 personnes
-  **Durée** : 3 h par module / 12 h pour les 4 modules
-  **Tarif** : 119,47 € HT par personne / module de 3 heures
418,16 € HT par personne / 12 heures
-  **Adaptable en intra** : tarifs sur devis

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : documents pédagogiques, fascicule de formation, attestation de formation

Exercices pratiques : mise en situation, exercice sur un diagramme de fabrication personnalisé, quiz

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Public concerné : toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine

Etablissements concernés : tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale, artisanat des métiers de bouche, industriel

Prérequis : une formation de base en hygiène alimentaire est exigée



Pour connaître les dates de formations : consultez le calendrier prévisionnel disponible sur demande ou sur aube.fr (Rubrique : Aides et services en 1 clic / Laboratoire)

Points clés de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles en intra-entreprise

Objectifs

S'appuyer sur les pratiques professionnelles des stagiaires pour les sensibiliser aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en alimentaire pour éviter les TIAC (Toxi-infections alimentaires collectives)
- Répondre aux exigences réglementaires en termes d'hygiène
- Connaître les 4 dangers et sources de contamination des aliments
- Acquérir et approfondir la maîtrise des risques de contaminations d'une denrée alimentaire par la maîtrise des « 5 M »
- Appliquer et valider les plans de nettoyage et désinfection de l'établissement
- Interpréter les analyses microbiologiques sur les aliments et les contrôles de surfaces et mener des actions correctives sur les non conformités

Programme

- **Analyses des pratiques d'hygiène et de fabrication en cours de production au sein de l'entreprise**
- **Les dangers chimiques, physiques, microbiologiques et allergiques : différentes natures, risques de contamination et moyens de maîtrise**
- **Les 5 sources possibles de contamination et leurs moyens de maîtrise « 5 M » :**
 - La main-d'œuvre : état de santé, tenue, comportement durant les manipulations
 - Les milieux : conception des locaux, entretien, aménagement, approvisionnement en eau, lutte contre les nuisibles
 - Le matériel : entretien et maintenance, suivi des températures
 - Les matières premières : choix des fournisseurs, contrôles à réception, conditions de stockage
 - La méthode de travail : respect de la marche en avant, respect des procédures et des bonnes pratiques de fabrication, maîtrise des températures
- **Les autocontrôles microbiologiques des aliments et des surfaces : conduite à tenir lorsque les résultats sont non conformes**

1 FICHE PRATIQUE

Formation en présentiel



Lieu : In situ



Groupe de 4 à 15 personnes



Durée : 7 heures



Tarif : 836,32 € HT pour un groupe par jour
Frais administratifs en sus

2 OUTILS PÉDAGOGIQUES

Matériel utilisé : support d'audit, vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : documents pédagogiques, fascicule de formation, attestation de formation

Exercices pratiques : démonstration sur site, mise en situation, quiz

3 MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

4 PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Public concerné : toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine, responsable de cuisine.

Etablissements concernés : tous types de restaurations collectives fabricant et distribuant des repas, restauration commerciale

Prérequis : accessible sans prérequis



Dates à définir avec l'entreprise

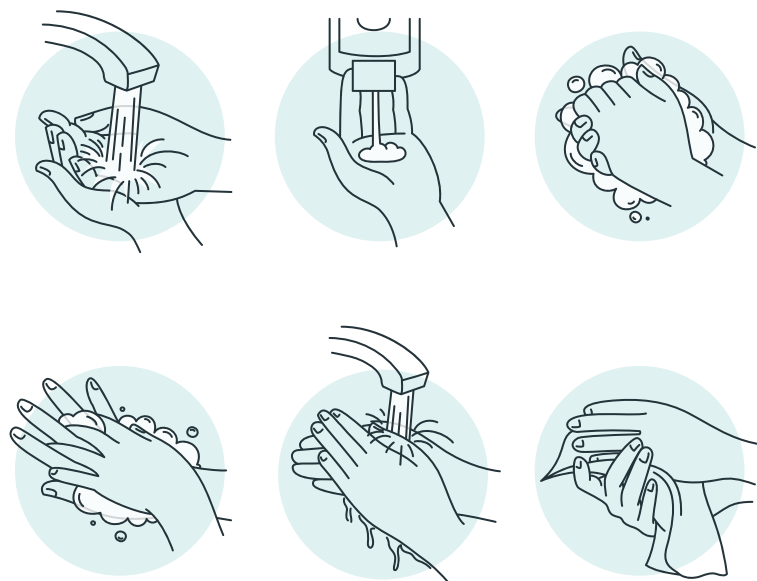
Sensibilisation à l'hygiène alimentaire

Objectifs

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires : connaître le monde des microbes, être capable d'identifier une TIAC (Toxi-infection alimentaire collective), notions sur les dangers physiques et chimiques
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en alimentaire
- Perfectionner les pratiques de nettoyage et désinfection

Programme

- Le monde microbien, les origines de la contamination, les facteurs influençant, la multiplication des microbes : le TEMPO
- Les enjeux de la sécurité des aliments, les TIAC (Toxi-infections alimentaires collectives)
- Les dangers physiques et chimiques
- Les moyens de maîtrise :
 - les bonnes pratiques d'hygiène : hygiène du personnel
 - les bonnes pratiques de fabrication appliquées à certaines étapes
 - La gestion des déchets
- Les moyens de maîtrise du nettoyage et de la désinfection



1 FICHE PRATIQUE

Formation en présentiel

-  **Lieu :** Salle de formation du Département à Troyes en inter-entreprises
-  **Groupe de** 4 à 15 personnes
-  **Durée :** 3 heures
-  **Tarif :** 119,47€ HT les 3 heures / personne

2 OUTILS PÉDAGOGIQUES

Matériel utilisé : Vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : fascicule de formation, documents pédagogiques, attestation de formation

Exercices pratiques : exemples pratiques, partage d'expériences...

3 MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

4 PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Public concerné : toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine

Etablissements concernés : tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale, artisanat des métiers de bouche, industriel

Prérequis : accessible sans prérequis



Pour connaître les dates de formations : consultez le calendrier prévisionnel disponible sur demande ou sur aube.fr (Rubrique : Aides et services en 1 clic / Laboratoire)

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, connaître le paquet hygiène
- Comprendre les enjeux réglementaires liés à la sécurité alimentaire
- Connaître les contrôles officiels
- Savoir identifier les différents dangers : biologiques, physiques, chimiques et allergiques
- Connaître le contenu d'un plan de maîtrise sanitaire
- Savoir mettre en œuvre les mesures de maîtrise des dangers dans son établissement
- Acquérir et approfondir les bases de la méthode HACCP
- Identifier les étapes de maîtrise du danger (CCP) et savoir appliquer les actions correctives

Programme

Selon le référentiel de formation en hygiène alimentaire prévu à l'Annexe I de l'arrêté ministériel du 12 février 2024

- **Les aliments et les risques pour le consommateur**
 - Les dangers biologiques, les TIAC (Toxi-infections alimentaires collectives)
 - Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques et allergiques
 - Les mesures de maîtrise des dangers
- **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**
 - Notion de déclaration, agrément, dérogation
 - Réglementation communautaire en vigueur : règles sanitaires applicables aux denrées alimentaires
 - Les contrôles officiels : Alim'confiance
- **Les autocontrôles**
 - Plans d'échantillonnage
 - Exploitation des résultats
 - Actions correctives et préventives
- **Le Plan de maîtrise sanitaire (PMS) : la responsabilité de l'exploitant**
 - Les bonnes pratiques de fabrication selon les « 5M »
 - Lecture d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène adaptée à son activité
- **Les principes de l'HACCP**
 - Élaboration d'un diagramme de fabrication
 - Identification des BPH, PrPo et CCP
 - Les bonnes pratiques de fabrication liées à la maîtrise du risque
 - Les mesures de surveillance et de vérification
 - Système de traçabilité, diffusion et archivage des documents

1 FICHE PRATIQUE

Formation en présentiel

-  **Lieu** : Laboratoire d'Analyses Vétérinaires et Alimentaires du Département de l'Aube
-  **Groupe** de 4 à 15 personnes, Inter-entreprises
-  **Durée** : 14 heures réparties sur 2 journées
-  **Tarif** : 487,85€ HT les 14 heures / personne

2 OUTILS PÉDAGOGIQUES

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : fascicule de formation, documents pédagogiques, attestation de formation

Exercices pratiques : mise en situation, exercices et ateliers techniques, études de cas, visite du laboratoire, quiz

3 MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

4 PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Public concerné : gérants d'entreprises, chefs de cuisine, cuisiniers, repreneurs d'une activité de restauration commerciale.

Établissements concernés : les établissements de restauration traditionnelle, les cafétérias et autres libre-service, les restaurations de type rapide et de vente à emporter

Prérequis : accessible sans prérequis

Obligatoire depuis le 1^{er} Octobre 2012. Au moins une personne par établissement doit justifier du suivi de cette formation après le 1^{er} Janvier 2006.



Pour connaître les dates de formations : consultez le calendrier prévisionnel disponible sur demande ou sur aube.fr (Rubrique : Aides et services en 1 clic / Laboratoire)

Formation à l'hygiène et aux bonnes pratiques professionnelles - boucherie et charcuterie de détail

Objectifs

- Savoir évaluer le risque microbien vis-à-vis des préparations alimentaires
- Connaître les moyens de maîtrise des microbes
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en alimentaire pour éviter les TIAC
- Répondre aux exigences réglementaires en termes d'hygiène
- Connaître les dangers et sources de contamination des aliments
- Acquérir et approfondir la maîtrise des risques de contaminations d'une denrée alimentaire par la maîtrise des « 5 M »
- Savoir élaborer les principes de base d'un plan de maîtrise sanitaire
- Interpréter les analyses microbiologiques sur les aliments et les contrôles de surfaces et adapter son plan d'échantillonnage

Programme

- **L'agent microbien : morphologie, structure, cycle et exigences de vie, les spores, le rôle des bactéries dans l'alimentation**
- **Les moyens de maîtrise du danger microbien : le TEMPO**
- **La définition et les derniers chiffres des TIAC transmis par Santé Publique France**
- **Les principaux germes pathogènes : Salmonelles, Staphylocoques, Clostridium perfringens, E. coli, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus**
- **Les dangers chimiques et physiques : différentes natures, risques de contamination et moyens de maîtrise**
- **L'identification des allergènes**
- **La réglementation relative à la manipulation des denrées alimentaires : le paquet hygiène**
- **Les services de contrôles et les sanctions possibles**
- **Les 5 sources possibles de contamination et moyens de maîtrise « 5 M » :**
 - La main-d'oeuvre : état de santé, tenue, comportement durant les manipulations, formation
 - Les milieux : conception des locaux, entretien, aménagement, approvisionnement en eau, lutte contre les nuisibles
 - Le matériel : entretien et maintenance, suivi des températures
 - Les matières premières : choix des fournisseurs, contrôles à réception, conditions de stockage
 - La méthode de travail : respect de la marche en avant, respect des procédures et des bonnes pratiques de fabrication, maîtrise des températures
- **Les autocontrôles microbiologiques des aliments et des surfaces : conduite à tenir lorsque les résultats sont non conformes**

FICHE PRATIQUE

Formation en présentiel

 **Lieu :** Laboratoire départemental d'analyses vétérinaires et alimentaires

 **Groupe de** 3 à 15 personnes

 **Durée :** 7 heures

 **Tarif :** 278,76€ HT par personne
Remise de 15% accordée aux professionnels adhérents aux chambres syndicales Boucherie / Charcuterie de l'Aube soit 236,95 € HT par personne

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : fascicule de formation, documents pédagogiques, attestation de formation

Exercices pratiques : études de cas, exercices pratiques, démonstration sur boîtes, échanges d'expériences, mise en situation, quiz

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Public concerné : gérants d'entreprises, bouchers, charcutiers-traiteurs, apprentis, vendeurs / euses en boucherie-charcuterie.

Établissements concernés : métiers de bouche dans un cadre artisanal ou industriel

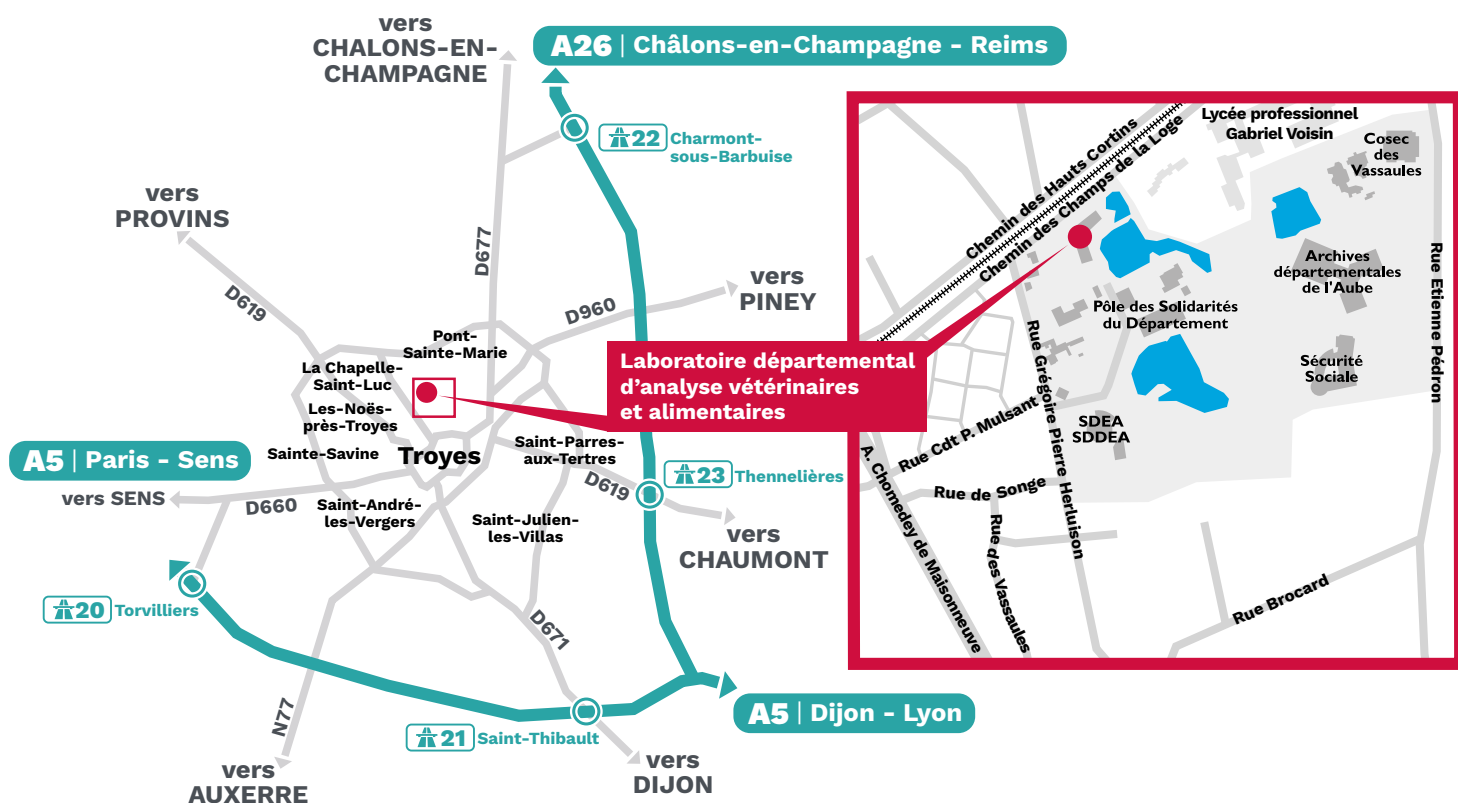
Prérequis : accessible sans prérequis



Pour connaître les dates de formations : consultez le calendrier prévisionnel disponible sur demande ou sur aube.fr (Rubrique : Aides et services en 1 clic / Laboratoire)



Plan d'accès



Parking gratuit



En bus (TCAT)

Ligne 3 :
arrêt Mulsant

Ligne 5 :
arrêt Champs de la loge



En vélo

Station Marcel à vélo :
Vassaulles

Bulletin d'inscription

Formations à l'hygiène et à la sécurité des aliments

Formation souhaitée

Intitulé du/des modules :

Dates et horaires souhaités* :

*jour de la semaine, horaires, périodes hors scolaires... afin d'adapter au mieux les modalités de formation en fonction des demandes

Entreprise / Collectivité

Raison sociale :

Nom du responsable :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. :

Prise en charge OPCO

Nom de l'organisme de prise en charge :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. :

N°du dossier de prise en charge :

Participants à la formation (la liste peut être rédigée sur papier libre)

☐ Madame ☐ Monsieur

Nom : Prénom :

Né(e) le : Poste occupé :

Adresse e-mail :

☐ Madame ☐ Monsieur

Nom : Prénom :

Né(e) le : Poste occupé :

Adresse e-mail :

☐ Madame ☐ Monsieur

Nom : Prénom :

Né(e) le : Poste occupé :

Adresse e-mail :

Bulletin d'inscription à retourner au laboratoire

departement.lvd@aube.fr

Chemin des champs de la loge

CS 70216

10006 TROYES Cedex

03.25.42.52.00

Date :

Signature et cachet de l'entreprise :

A vos côtés

Département de l'Aube

Laboratoire départemental
d'analyses vétérinaires
et alimentaires de l'Aube
Cité administrative des Vassaules
Chemin des Champs de la Loge
CS 70216
10006 Troyes Cedex

—
Tél. : 03 25 42 52 00
departement.lvd@aube.fr

—
aube.fr
in   
