

# Fiche descriptive Formation

## Maîtriser l'hygiène en production alimentaire

→ Prévenir le risque TIAC par la connaissance des bactéries et des bonnes pratiques d'hygiène

### Public cible

**Responsables et salariés d'entreprises ou de collectivités, produisant et/ou distribuant des denrées alimentaires**  
Aucune connaissance préalable nécessaire

Prix par stagiaire : 265.53 €HT - 4 à 12 stagiaires

Formation de 7h00 soit 1 journée au LDA39

Date : mardi 13 octobre 2026

**Référent formation : Fabienne JACQUEMARD**

**Référent administratif : Audrey PICAUD**

### Formatrices pour ce thème :

Fabienne JACQUEMARD, Coordinatrice prélèvement hygiène, formatrice hygiène et légionelle

Camille ROBIN, Technicienne de laboratoire et formatrice hygiène

## Objectifs

- **Répertorier les dangers** à prévenir en alimentaire pour mieux comprendre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène ;
- **Identifier les bactéries responsables de TIAC** et décrire les conditions favorables à leur développement ;
- Repérer les **voies de contamination** d'un produit alimentaire ;
- Identifier les **règles liées à l'hygiène du personnel** ;
- Connaître et associer les principales **bonnes pratiques d'hygiène alimentaire** aux risques sanitaires qu'elles permettent de maîtriser, dans le cadre de la prévention des TIAC ;
- Identifier les points clés pour **un nettoyage et d'une désinfection adaptés**.

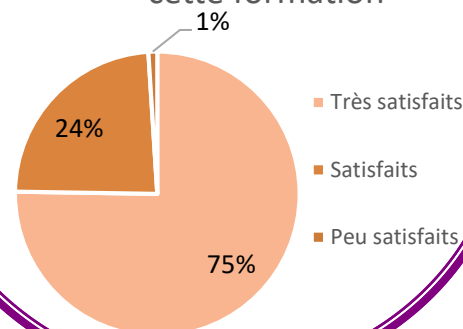
## Programme

Tour de table de présentation et d'expression des attentes

- Introduction
  - Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire
  - Rappels réglementaires
- Les dangers à prévenir en alimentaire
  - Qu'est-ce qu'une denrée dangereuse
  - Les 4 types de dangers
- Description du monde bactérien
  - Origine et mise en évidence des bactéries
  - Facteurs de multiplication des bactéries
  - Distinction bactéries utiles / nuisibles
  - Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
  - Principales bactéries responsables de TIAC
- Hygiène et bonnes pratiques
  - Repérer les voies de contamination d'un produit alimentaire
  - Les bonnes pratiques générales : Hygiène du personnel, marche en avant, séparation des secteurs chauds et froids...

En 2023, 2024 et 2025  
99% de satisfaction !

**36 stagiaires** ont répondu à l'enquête de satisfaction sur cette formation



-Les bonnes pratiques à chaque étape : De la réception des matières premières à la distribution des denrées : stockage des produits, déconditionnement, élaboration de préparations chaudes et froides...

- Le nettoyage et la désinfection
  - Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection
  - Les produits et leur utilisation
  - Le plan de nettoyage et désinfection
- Validation des acquis / conclusion

## Modalités

### → D'INSCRIPTION

Inscription par le biais du bulletin d'inscription.

Préalablement à la formation, le LDA39 contactera chaque inscrit pour faire un point sur :

- Le profil de la personne,
- Les connaissances et compétences techniques vis-à-vis du sujet,
- Les protocoles en place dans l'entreprise par rapport au sujet,
- Ses attentes vis-à-vis de la formation.

Votre situation nécessite des adaptations (situation de handicap, difficultés de maîtrise de la langue française, ...) ? Faites-nous part de vos besoins particuliers en contactant le formateur.

### → PRATIQUES

Au plus tard une semaine avant la date de la formation, vous recevez une convocation nominative rappelant le thème de la formation, le lieu, la date, les horaires de la formation et les modalités de repas. Le livret du stagiaire avec le règlement intérieur est disponible sur le site internet du LDA39 [www.lda39.fr](http://www.lda39.fr).

La formation se déroule en présentiel, dans une salle équipée et accessible aux personnes à mobilité réduite.

Une feuille de présence est à compléter et à signer au début de chaque demi-journée de formation. A l'issue de la formation, une attestation de présence nominative sera envoyée à l'adresse qui nous aura été communiquée.

Le LDA39 se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation prévue faute d'inscrits, ou en cas de problème organisationnel, au plus tard 15 jours avant le début de celle-ci. Dans ce cas, nous vous informons par téléphone et vous proposerons une date ultérieure.

### → TECHNIQUES

Projection d'un support Power point.

### → PEDAGOGIQUES

Exposé interactif avec alternance entre exposés, questions, échanges avec les stagiaires et mise en situation par le biais d'exercices.

### → D'EVALUATION

- Connaissances des participants :
  - Aucun prérequis n'étant nécessaire pour assister à cette formation, il n'y aura donc pas d'évaluation des connaissances préalable. Un brainstorming sur le sujet de la formation introduira la journée et permettra au formateur d'avoir un aperçu des notions de chaque stagiaire.
  - Remise d'un QCM en fin de formation
- Appréciation des participants :
  - Remise d'un questionnaire de satisfaction à chaud
- Appréciation des commanditaires.
  - Un questionnaire de satisfaction à froid sera envoyé par mail au commanditaire de la formation dans les semaines suivantes.

## → DE PRISE EN CHARGE

Formation éligible à la prise en charge par votre Opérateur de Compétences (OPCO).

Si vous souhaitez que le règlement soit émis par l'OPCO dont vous dépendez, il vous appartient de faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de vous assurer de la bonne fin de cette demande,

Si l'OPCO ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat vous sera facturé. En cas de non-paiement par l'OPCO, pour quelque motif que ce soit, vous serez redevables de l'intégralité du coût de la formation.

Numéro d'enregistrement du LDA39

Direccte : N°43 39 P 002 239

Qualiopi N° 98618