



# 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 : 248.32 € - 4 à 15 stagiaires  
Formation de 7h00 soit 1 journée au LDA39

Date : 10/10/23

**Référent formation : Fabienne JACQUEMARD**

**Référent administratif : Audrey PICAUD**

### Formatrices pour ce thème :

- Maryse COLOMB, CHEFFE de mission du secteur Microbiologie des Eaux et des Produits Alimentaires et formatrice hygiène
- Fabienne JACQUEMARD, Coordinatrice prélèvement hygiène, formatrice hygiène et légionelle
- Camille ROBIN, Technicienne de laboratoire et formatrice hygiène

## Objectifs

- Connaître les bases du développement bactérien
- Faire la distinction entre bactéries utiles et nuisibles
- Définir et reconnaître une TIAC
- Découvrir les principales bactéries responsables de TIAC (origine, développement, impact sur la santé)
- Pratiquer un nettoyage et une désinfection (dans le respect des consignes)
- Connaître les catégories de produits de nettoyage et désinfection et les préconisations associées
- Savoir établir un plan de nettoyage et désinfection
- Identifier les 4 dangers présents en alimentaire pour mieux comprendre les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place
- Connaître les voies de contaminations d'un produit alimentaire Comprendre l'importance et l'impact de l'hygiène du personnel dans la pratique quotidienne
- Savoir mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène afin de maîtriser les risques d'apparition de TIAC

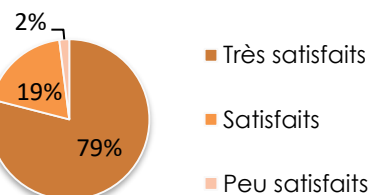
## Programme

Tour de table de présentation et d'expression des attentes

- Description du monde bactérien
  - Mise en évidence et source des bactéries
  - Facteurs de multiplication des bactéries
  - Distinction bactéries utiles / nuisibles
  - Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
  - Action des bactéries au sein des denrées alimentaires

**En 2022  
98% de satisfaction !**

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



- Le nettoyage et la désinfection
  - Procédure de nettoyage et désinfection
  - Les produits et leur utilisation
- Hygiène et bonnes pratiques
  - Identification des causes de contamination
  - Les bonnes pratiques générales : hygiène du personnel, marche en avant, séparation des secteurs chauds et froids...
  - 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...
- Etude de cas
- 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.

### → Pédagogiques :

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

### → D'évaluation :

- 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.

- o 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