

# SENSIBILISATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUE AUX GLACIERS

## Objectifs :



- ⇒ Comprendre l'importance de l'hygiène à travers les principaux dangers physiques, chimiques et biologiques
- ⇒ Connaître les obligations réglementaires en matière d'hygiène
- ⇒ Maîtriser les points critiques liés à la fabrication de la glace via le diagramme HACCP
- ⇒ Savoir mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire

## Personnes concernées :

- Adhérents de la Confédération Nationale des Glaciers de France

## Pré-requis :

- Aucun pré-requis nécessaire

## Durée :

- 1 jour soit 7 heures

## Déroulement :

- Présentation power point
- Échanges d'expériences
- Intervenant du CLAQ

## Outils remis hors option :

- Supports de présentation
- Livret de formation « Les clefs de l'hygiène dans les métiers de l'alimentation »
- Règlements et Arrêtés relatifs à l'hygiène des denrées
- Documents pratiques

## Contexte et enjeux (35 min) :

- Présentation des services de contrôles, Vademecum et transparence des contrôles.

## Notion de dangers (1h10) :

- Dangers physiques, chimiques et allergènes.
- Présentation des microbes et de leur mode de vie.
- Moyens de maîtrise par les 5M.
- Les intoxications alimentaires et leurs conséquences.

## Approche réglementaire (1h05) :

- Présentation de la réglementation en vigueur « Le Paquet Hygiène » et détail du règlement européen (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- L'arrêté du 21 Décembre 2009 et ses obligations.
- Notion d'agrément et de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire.

## Points clefs (1h50) :

- Les bonnes pratiques d'hygiène générales (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, les points de maîtrise : pasteurisation, maturation).

## Traçabilité et la gestion des non-conformités (35 min)

- Obligation en matière de traçabilité
- Procédure pour la gestion des non-conformités

## Méthode HACCP et les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) et Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) (1h 15min) :

- Présentation de l'HACCP et importance des GBPH.
- Détermination des points critiques liés à la fabrication de la glace via le diagramme HACCP.
- Présentation de la composition d'un plan de maîtrise sanitaire selon les procédures mises en place en fonction :
  - Des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
  - De l'HACCP / GBPH
  - De la traçabilité et de la gestion des non-conformités
- Autocontrôle et enregistrement dans le cadre du PMS.

## Questions et échanges (30 min)