

# HYG01 : Identification des dangers et dispositions de maîtrise liées à l'hygiène du personnel.



Durée du stage	Participants	Lieu de formation	Tarif
• 1/2 journée (3h30)	• 3 mini - 12 maxi	• Dans votre établissement en "intra" ou à Nîmes en "inter"	• formation en Inter et en Intra nous consulter.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- ✓ Rappeler succinctement le contexte réglementaire du domaine agro-alimentaire et de la restauration.
- ✓ Identifier les dangers en agroalimentaire.
- ✓ Mieux connaître le monde des micro-organismes et développer des comportements adaptés pour lutter contre ces dangers.
- ✓ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène liées au personnel.

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISEES :

**A l'issue de cette formation**, le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre :

- ✓ les principes, responsabilités et obligations majeures de la réglementation en lien avec la main d'œuvre.
- ✓ des procédures / protocoles simples et efficaces pour prévenir les risques de contaminations liées au personnel.

## APTITUDES OPERATIONNELLES VISEES :

**A l'issue de cette formation**, le stagiaire doit être capable de :

- ✓ Pratiquer un lavage des mains adapté.
- ✓ Détecter une situation de suspicion de Toxi Infection Alimentaire Collective.
- ✓ Décrire la tenue adaptée que requière son activité.
- ✓ Appliquer les conditions d'utilisation des gants ; masques... pour prévenir les risques de contaminations.
- ✓ Identifier les risques sanitaires liés à l'état de santé des agents qui manipulent des denrées alimentaires.

## EXEMPLES DE METHODES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

### MOBILISEES :

- ✓ Mobilisation de l'expérience professionnelle des stagiaires.
- ✓ Palette d'outils régulièrement réactualisée et enrichie comme des jeux, des tests, des études de cas concrets : articles de journaux, photographies issues de diagnostics d'hygiène ou petits films réalisés dans des cuisines.
- ✓ Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants – retour de compte rendu d'audit / rapport d'inspection DDPP le cas échéant.
- ✓ Partage d'expérience entre stagiaires / Mises en situation - Jeux de rôles. **Travail collaboratif** dans une logique d'entraide et non de compétition, pour l'émergence d'une écoute active, de la confiance, de la capacité à analyser les situations, et d'inciter à l'action dans un cadre bienveillant et sécurisé par la confidentialité des échanges.
- ✓ **Support pédagogique papier remis à chaque participant.**
- ✓ ***Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation à chaque stagiaire.***



## MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES :

- **En cours de formation :**
  - ✓ Exercices individuels et en groupes- Analyse des réponses.
  - ✓ Méthode reformulation par les apprenants permettant de s'assurer de l'appropriation du sujet abordé.
  - ✓ Usage du questionnement à de multiples occasions (estimation de l'état des connaissances générales du groupe, de sa progression).
  - ✓ Renseignement d'enregistrement(s) d'autocontrôle(s) utilisable(s) en cuisine, après avoir abordé au cours de la formation l'ensemble des informations nécessaires à cet exercice.
- **En fin de formation :**
  - ✓ QCM individuel sur les différents items abordés.
  - ✓ Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation remis à chaque participant et récupéré en fin de session.
  - ✓ Tour de table de fin de session.

## CONTENU PEDAGOGIQUE :

Le contenu des formations est régulièrement actualisé pour tenir compte, notamment, de nouvelles dispositions réglementaires.

### L'HYGIENE :

- ✚ Définition : l'hygiène ... C'est quoi ? Pourquoi ? L'Hygiène et la sécurité des aliments.

### L'HYGIENE DU PERSONNEL :

- ✚ Différentes sources de contaminations liées au personnel.
- ✚ Etat de santé – Instructions.
- ✚ Formations : Rôle et obligations réglementaires.
- ✚ Hygiène vestimentaire (gestion ; entretien et stockage des tenues).
- ✚ Règles et accès de circulation dans une cuisine.
- ✚ Hygiène corporelle : lavage des mains efficace, comportement en cas de blessure de la main...
- ✚ Hygiène comportementale : port de gants ; de masques...

Public concerné	Date de formation	Intervenant(s)	Prérequis	Délais d'organisation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personnel de la restauration collective ou commerciale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A définir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruno BOX -Gabrielle PONS Ingénieurs Formateurs du LDA30</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 mois.</li> <li>• Inscription possible jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.</li> </ul>

Selon les situations, la formation peut se dérouler :

- Dans les locaux du commanditaire (en intra-entreprise)
- Dans la salle de formation du LDA30 ou une salle CD30 mise à disposition pour cette occasion (inter-entreprise).  
Un plan d'accès détaillé est systématiquement transmis.

Dans le cas de l'accueil de personnes en situation de handicap, un entretien préalable est effectué avec le(s) futur(s) apprenant(s) et/ou son représentant afin d'examiner, au cas par cas, les termes de l'accompagnement nécessaire, de façon à anticiper d'éventuelles difficultés.

Si malgré tous ses efforts le LDA30 n'est pas en capacité de répondre aux exigences liées à une situation particulière de handicap, le laboratoire proposera d'orienter le public concerné vers d'autres partenaires.



*Chaque structure et activité ayant ses particularités, nous pouvons également vous proposer, en intra et sur devis, un programme de formation adapté à vos besoins. (Stages dans vos locaux, avec un tarif de groupe, à des dates fixées selon vos possibilités et avec une organisation qui vous convient).*

Le laboratoire est déclaré organisme de formation pour le domaine alimentaire sous le n°91-30-02599-30 auprès de la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) de la région Occitanie.