# Sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25161345F — Mise à jour : 16 janvier 2026

Organisme responsable : **Labocéa Javené**

## Présentation de la formation

**Objectifs**

- Comprendre, appliquer et faire évoluer les bonnes pratiques d'hygiène/fabrication
- Appréhender, identifier et réagir en cas de dangers alimentaires
- Mieux s'organiser et gagner en autonomie à son poste de travail

**Programme**

**1 – Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) abordées de manière chronologique selon les étapes rencontrées lors de la fabrication d'un produit alimentaire**

- Les bonnes pratiques d'hygiène liées au personnel (tenue, mains, etc..)
- Les étapes de réception et de stockage des matières premières
- **Les étapes de préparations primaires et secondaires des matières premières**
- les bonnes pratiques d'Hygiène liées au service des repas / expéditions des produits
- Le risque allergique
- Les durées de vie des produits fabriqués
- Les bonnes pratiques liées au nettoyage-désinfection
- L'intérêt de la maintenance et modalités autour de la gestion des déchets
- ***Les notions de Contamination/ Développement/ Survie des bactéries sont intégrées à chaque étape concernée***
- ***Les bactéries pathogènes responsables de TIAC sont intégrées à chaque étape concernée.***

**2 – Le contexte réglementaire dans son ensemble**

- Les textes réglementaires et leur articulation
- Les contrôles officiels et la transparence (inspections et conséquences)
- La notion et le contenu d'un PMS – Plan de Maîtrise Sanitaire
- La traçabilité : intérêt de la traçabilité interne et modalités
- L'étiquetage et l'origine des produits
- Les autocontrôles : analyses microbiologiques et interprétation des résultats
- La gestion d'une alerte sanitaire : distinguer une non-conformité et une alerte sanitaire, gérer une alerte sanitaire / retrait / rappel
- L'HACCP avec les dangers microbiologiques et notion de TIAC – Toxi-Infection Alimentaire Collective ; les dangers physiques et chimiques, la méthodologie d'une analyse de dangers.

## Certifications préparées et métiers visés

| Niveau d'entrée | Niveau de sortie |
| --- | --- |

| | |
|---|---|
| **Sans niveau spécifique** | **Sans niveau spécifique** |

**Métiers associés**

**H1502** — Management et ingénierie qualité industrielle

**H1503** — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

**H2102** — Conduite d'équipement de production alimentaire

**H2504** — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité | Lieu | Du | Au |
|---|---|---|---|---|
| 2176227S | Présentiel | Javené | 01/01/2026 | 31/12/2026 |

Source : GREF Bretagne #25161345F