

# GBPH : GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE



Thème: Sécurité Alimentaire - Hygiène  
Formacode : 42793



## Objectifs

### A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis les notions élémentaires de la réglementation en vigueur
- Saura identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Saura mettre en œuvre les principes de l'hygiène alimentaire.

## Programme

### 1. RAPPELS SUR LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

Rappels sur les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.

Un contexte réglementaire en permanente évolution et l'évolution de la réglementation de 1993 à nos jours

Les différents organismes de contrôle et sanctions associées

Les risques alimentaires : (micro)biologiques ; chimiques ; physiques  
(insistance sur le risque « salmonellose » et « Anisakis »)

### 2. INTRODUCTION DU GUIDE ET CHAMP D'APPLICATION DU GUIDE

### 3. BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH)

Hygiène et formation du personnel

Nettoyage et désinfection

Gestion des déchets et des poubelles

Prévention et lutte contre les nuisibles

Aménagement des locaux et choix des matériels et équipements

Fiches matières premières et matériaux

Transport

Déstockage et déconditionnement

Tranchage, hachage et râpage

Assemblage

Service

### 4. POINTS DE MAITRISE ET CCP

Présentation des étapes de fabrication à CCP

### 5. FICHES DE FABRICATION (BPF)

Sauces, fonds, gelées

Entrées froides et entrées chaudes

Plats froids et plats chauds

Desserts et glaces.

### 6. TRACABILITE, RETRAIT, RAPPELS

Traçabilité

Procédures de retrait / de rappel

Gestion des non conformités

### 7. ALLERGENES

### 8. COVID-19

AFTER ALL – 12 Boulevard de Vincennes – 94120 Fontenay Sous Bois – Tel : 06.98.18.13.12  
Siret : 804 281 756 000 28

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11 94 08804 94 auprès du préfet de la région IDF  
Enregistrement au répertoire ROFHYA sous le n° 11 0376 43 2014

Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Comprendre, lire et parler français  
Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet stable

Modalités de Formation

Distanciel

Durée

14 heures sur 2 Journées

Effectif par Session

En Intra : 2 à 12 stagiaires

En Inter: 6 à 12 stagiaires

Lieux de Formation

Régions Ile de France, Nord Ouest,  
Sud Est

Financement

Financement total ou partiel par la  
branche professionnelle (AKTO) ou  
Pôle emploi

Contactez-nous pour en savoir plus!

Validation

Attestation nominative  
de formation

Documentation

Livret stagiaire, Documents en ligne

Formateurs

Ashley VIANA  
Aurélia NAZZARENO  
Francis REDJEM



VERSION: 0121-8  
MAJ 06/01/2024

# GBPH : GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE



Thème: Sécurité Alimentaire - Hygiène  
Formacode : 42793



## Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

### Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation, Extraits réglementaires, Exposés théoriques, Etude de cas concrets, Mise en situation



### Nature des travaux demandés aux participants:

Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

### Matériels utilisés:

Ordinateur (avec webcam) et une connexion internet

## Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long du stage, par des études de cas concrets, des mise en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de stage sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix

## Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de stage, visant à évaluer son appréciation au regard du stage, du formateur, du lieu. Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la journée

**Note générale 2023:**  
**100%**

**Nombre de candidats formés:**  
**18**



**Atteinte des objectifs: 100%**



**Outils et matériels  
pédagogique: 100%**



**Support de cours: 100%**



**Locaux: 100%**



**Appréciation de l'organisme  
de formation: 100%**



**Note globale: 5/5**