

# Catalogue de prestations 2019

Laboratoire Hygiène et Environnement

Institut Pasteur de la Guyane



Audit

Formation

Conseils



**Sécurité Sanitaire des Aliments**  
**Bonnes Pratiques**  
**d'Hygiène (BPH)**

# Audit

## Visite hygiène

### Objectifs :

- Vérifier l'hygiène des locaux, du matériel
- Vérifier le suivi des règles d'hygiène par le personnel

### Rapport final :

- avec les points forts,
- avec les opportunités d'amélioration,
- avec les non conformités,
- Et les actions correctives éventuelles.

Durée : 1h  
Lieu : intra-entreprise

# Audit

## Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH / BPF) - audit de routine

### Objectif :

- Vérifier la conformité des pratiques d'hygiène et de fabrication pour éviter la contamination, la multiplication et la survie des micro-organismes.

### Programme :

- Grille d'audit: interviews du personnel, audit traçabilité
- Gestion des flux de personnel et des matières premières
- Gestion des déchets

### Rapport final :

- avec les points forts,
- avec les opportunités d'amélioration,
- avec les non conformités,
- Et les actions correctives éventuelles.

Durée : 4h  
Lieu : intra-entreprise

# Audit

## Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH / BPF) - audit renforcé

### Objectifs :

- Vérifier l'application des bonnes pratiques d'hygiène en production agro-alimentaire
- Vérifier sa capacité à effectuer un retrait/rappel en cas de non-conformité majeure

### Programme :

- Grille d'audit: interviews du personnel, audit traçabilité
- Gestion des flux de personnel et des matières premières
- Gestion des déchets
- Exercice de traçabilité : simulation d'un retrait/rappel

### Rapport final :

- avec les points forts,
- avec les opportunités d'amélioration,
- avec les non conformités,
- Et les actions correctives éventuelles.

Durée : 1,5 jour  
Lieu : intra-entreprise

# Audit

## Méthode HACCP

### Objectifs :

- Vérifier l'application des principes HACCP

### Programme :

- Grille d'audit: interviews du personnel, audit traçabilité
- Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Analyse de risques (matrice HACCP)

### Rapport final :

- avec les points forts,
- avec les opportunités d'amélioration,
- avec les non conformités,
- Et les actions correctives éventuelles.

Durée : 1 jour  
Lieu : intra-entreprise

# Formation

## Méthode HACCP (formation obligatoire)

### Objectifs :

- Comprendre la méthode HACCP selon le codex alimentarius
- Savoir construire un plan HACCP adapté à son établissement
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement

### Public concerné :

- Tout acteur intervenant directement dans la production agro-alimentaire (cuisiniers, responsables de production, serveurs, transporteurs...)

### Programme :

- Environnement réglementaire de la sécurité alimentaire
- Les moyens de maîtrise en hygiène et sécurité alimentaire
- Descriptif pratique de la méthode (7 principes, 12 étapes)
- Etude de cas pratique sur votre établissement
- Exemples d'études de risques

Durée : 14 h

Lieu : IPG ou intra-entreprise

# Formation

## Intra-filière et inter-entreprises : introduction aux Bonnes Pratiques d'Hygiène

### Objectifs :

- Mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène en filière de production ou en cuisine collective
- Etre capable d'élaborer un plan de maîtrise sanitaire

### Public concerné :

- Chefs artisans
- Personnel de production

### Programme :

- Notions de microbiologie
- Les bases de la lutte antimicrobienne (contamination, prolifération et survie)
- La maîtrise des 5 M:
  - Milieu, locaux (conception et entretien)
  - Matériel (utilisation, maintenance et entretien)
  - Main d'œuvre (hygiène, suivi médical, formation continue)
  - Matières : premières et intermédiaires (achat, réception, stockage, mise à disposition, gestion des déchets)
  - Méthode (les étapes de fabrication et de distribution, nettoyage - désinfection)

Durée : 1 jour  
Lieu : IPG ou intra-entreprise



# Formation

## Hygiène des locaux

### Objectifs:

- Comprendre les contraintes de nettoyage
- Améliorer sa méthode de travail
- Mettre en place des actions correctives

### Public concerné :

- Personnes souhaitant apprendre les bonnes pratiques d'hygiène des locaux
- Personnel d'entreprises

### Programme :

#### Pratique (matin)

- Observations du nettoyage
- Discussion sur les axes d'amélioration

#### Théorie (après-midi)

- Définition de l'hygiène (micro-organismes, modes de transmission, bionettoyage)
- Les principes du nettoyage
  - Législation
  - Désinfection
  - Mesure de l'efficacité
- Les procédures de nettoyage
- Les produits d'entretien
- Organisation du travail

Durée : 1 jour

Lieu : intra-entreprise



# Conseil

# Conseil

## Veille réglementaire et technique

### Objectifs :

- Réaliser la synthèse des textes réglementaires pertinents pour l'entreprise

### Public concerné :

- Toutes les entreprises, PME/PMI tous secteurs

### Programme :

- Recueil des textes réglementaires ou techniques par thématique
- Synthèse des textes réglementaires
- Envoi de la synthèse à fréquence régulière (à définir avec l'entreprise)

Sur devis

## HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire

### Objectifs :

- Réaliser ou mettre à jour son étude HACCP / son PMS

### Public concerné :

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire, restauration collective

### Programme :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) applicables au secteur d'activité / les pré-requis
- Réalisation du Plan HACCP (12 étapes / 7 principes)
- Gestion de la traçabilité
  - Procédures des non conformités
  - Procédures de retrait / rappel
- Suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (optionnel)

Sur devis

**Institut Pasteur de la Guyane**

23 avenue Pasteur B.P. 6010,

97300 CAYENNE

Téléphone : 0594 29 26 19

Téléphone std : 0594 29 26 10

[facihe@pasteur-cayenne.fr](mailto:facihe@pasteur-cayenne.fr)

Site web : [www.pasteur-cayenne.fr](http://www.pasteur-cayenne.fr)