



BONNES PRATIQUES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

- ➔ Sensibiliser le personnel à l'importance de l'hygiène alimentaire
- ➔ Prendre connaissance du contexte réglementaire
- ➔ Être en conformité avec la réglementation
- ➔ Prévenir les risques de contaminations
- ➔ Analyser les risques et mettre en place des actions correctives

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Échanges, interactions, expériences terrain
- Atelier pratique, manipulation de pompes

CONTENU

- Jour 1
Audit : Réalisation d'un audit au sein de l'Etablissement et formalisation d'un rapport d'audit
- Jour 2
 - Contexte réglementaire : pack hygiène, HACCP
 - Enjeux d'hygiène
 - Principes de base de l'HACCP
 - Les différents types de risques
 - Contamination des aliments : méthode des %M
 - Points stricts de la réglementation
- Echanges à partir des points soulevés lors de l'audit (photos)
- Mise en oeuvre d'un plan d'actions

GRILLE D'AUTOÉVALUATION DES ACQUIS DE LA FORMATION

FORMATEUR



Déborah LAVAREDA
*Diététicienne /
Responsable de
production*

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis.

INSCRIPTIONS

Remplissez le bulletin d'inscription joint ou imprimez-le depuis notre site. La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez Séverine BOICHOT.

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisinier et toute personne amenée à manipuler des denrées alimentaires.



En intra

Merci de nous contacter pour recevoir un devis personnalisé.

