



## HYGIENE ALIMENTAIRE | BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION

**OBJECTIFS** | Connaître et respecter les exigences réglementaires spécifiques

- Appliquer le « Paquet Hygiène »
- Répondre aux exigences qualitatives et juridiques
- Prévenir le risque sanitaire
- Réduire les coûts du non qualité

**PROGRAMME** |

- Réglementation en vigueur
  - Objectifs du « Paquet Hygiène » - Responsabilité des professionnels
  - Synthèse des exigences des règlements en vigueur
  - Contrôles des services officiels
- Hygiène et gestion du risque sanitaire
  - Personnel (respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène)
  - Nettoyage et désinfection
  - Respect de la chaîne du froid
  - Rangement rationnel des denrées
  - Gestion des déchets
- Organisation du travail et respect des démarches (HACCP, formalisation des autocontrôles, températures, traçabilité...) Management de la qualité

**PRÉ-REQUIS** | Conditions de réussite

- Professionnels de l'alimentation
- S'impliquer lors de la formation
- Être en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

**INTERVENANT** |

- La formation est assurée par un formateur professionnel, spécialisé dans le domaine de la sécurité alimentaire (restauration collective, produits frais...)

**MODALITES D'EVALUATION** |

- Evaluation par le formateur : mise en situation de vente (remise d'une attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

**MODALITES** | \*

- Durée : 7 heures sur 1 jour
- 1 à 8 personnes maximum
- Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corrigé
- Rôle du formateur : apport théorique et évaluations des acquis
- Matériel utilisé : diaporama, documents techniques
- Documents remis aux participants : contenu du cours et documents techniques
- Participation à des mises en situations et échanges

\* CONTENU | Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.