

HYGIENE ALIMENTAIRE

MAITRISER LES REGLES ET OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation par le formateur : mise en situation et reformulation

INTERVENANT

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

MODALITÉS *

- Durée : 7 heures sur 1 jour
- 1 à 8 personnes maximum
- Méthodes : apports théoriques, échanges, mises en situation.
- Supports remis : documents pédagogiques et techniques

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



ZA de Kerannou - 29250 Saint Pol de Léon



contact@fedr.fr



02 98 15 81 15



fedr.fr

SARL capital de 8000€ - Siret 499 456 473 00010 - Organisme de Formation N°53 29 08206 29 déclaré auprès de la préfecture de Bretagne