



PROGRAMME DE FORMATION

INTRA • INTER • SUR MESURE

SECTEUR CHR/ RÈGLEMENTAIRE/ SÉCURITÉ

PRINCIPES
D'HYGIÈNE
ALIMENTAIRE

2 JOURS

Prérequis : aucun

Objectifs : répondre à l'obligation réglementaire du 1er octobre 2012 : tout établissement de restauration commerciale doit avoir en son sein au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire

Aptitude : savoir identifier les dangers et risques alimentaires, connaître et appliquer les 5M et les méthodes HACCP, effectuer les contrôles et enregistrements connaître les règles d'hygiène alimentaire et maîtriser les risques biologiques dans la restauration - Mettre en place la méthode HACCP et en assurer le suivi dans son établissement

Compétences : mettre en application les connaissances acquises pour lutter contre les contaminations au sein de son établissement. Respecter les obligations et enjeux de la sécurité des denrées alimentaires

Durée : 2 jours, soit 14 heures

Délai d'accès : 72 heures

Tarifs : sur devis (conditions générales de vente accessibles sur notre site internet : www.formationccilandes.fr)

Méthodes mobilisées : support de cours, échanges, tours de table, ludopédagogie, mises en situation

Modalités d'évaluation : QCM et entretien oral au cours et à la fin de l'action de formation

Accessibilité : locaux accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite



CCI LANDES

www.formationccilandes.fr

PROGRAMME INDICATIF



THÈME 1 : LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRE : OBLIGATIONS ET ENJEUX

- Réglementation mondiale (codex alimentarius), européenne (paquet hygiène) et française (textes complémentaires)
- Guides de bonnes pratiques
- Réglementation, étiquetage et publication des résultats de contrôle

THÈME 2 : DANGERS ET RISQUES

- Hygiène : les dangers et les risques (allergènes, produits chimiques, corps étrangers, microbes),
- Intoxication alimentaire
- Les mesures de prévention

THÈME 3 : LE DANGER BIOLOGIQUE

- Le monde microbien
- La multiplication microbienne et l'influence des facteurs environnementaux
- Lutte contre la contamination

THÈME 4 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- L'hygiène du personnel
- La marche en avant
- Les lieux et conditions de stockage des denrées
- La chaîne du froid
- La chaîne du chaud
- Le nettoyage et la désinfection

THÈME 5 : L'ALERTE SANITAIRE

- La traçabilité
- La procédure de retrait des produits



Pour plus d'informations :
formationccilandes.fr
05 58 05 44 81

