

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET RÈGLEMENTATION

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 de la 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 REUSITE

- Professionnels de l'alimentation (8 personnes maxi)
- 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 et reformulation (Attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

MODALITÉS PEDAGOGIQUES*

- Durée : 7 heures sur 1 jour
- Outils et techniques pédagogiques :
 - Echanges/discussions
 - Diaporama
 - Remise de documentation

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