



SENSIBILISATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

REF : HYA2

CONTEXTE

Cette formation permet de répondre aux exigences réglementaires mises en place depuis le 1er janvier 2006 pour les professionnels de l'alimentaire.

OBJECTIFS

Acquérir ou faire un rappel des connaissances sur la réglementation en vigueur et les règles à respecter en hygiène alimentaire.

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec leur activité (responsabilités des opérateurs, obligations de résultats, nécessités d'autocontrôles)
- Analyser les différents dangers liés à une insuffisance d'hygiène
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Réaliser les contrôles et les enregistrer.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Support informatique via vidéo projection
- Exercices d'apprentissage (théorique et pratique)
- Livret de formation remis au stagiaire

PROGRAMME

Le programme de formation peut être adapté.

1. La réglementation

- Le Paquet hygiène
- Arrêté du 21 décembre 2009

2. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers dans l'alimentation
- La microbiologie des aliments
- Les allergènes
- La règle des 5M

3. Les bonnes pratiques d'hygiène

4. Les contrôles et les documents

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne manipulant les denrées alimentaires (cuisinier, serveur, salarié de l'industrie agroalimentaire, transporteur, métier de bouche...)

PARTICIPANTS

12 personnes maximum

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE

3 à 14 heures

TARIF ET PRISE EN CHARGE

A partir de 750€ HT

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCA.

Numéro d'agrément 11 0428 26 2015

Pour plus d'informations, vous pouvez nous contacter.

Julie RIGOLET
CONSULTANTE EN
HYGIÈNE ALIMENTAIRE

06 89 32 39 99
julie@zkf.fr

FORMATION HYGIÈNE HACCP
AUDITRICE
CONSEIL

