

Formation hygiène alimentaire



<p>→ DURÉE</p> <p>1 journée (7 heures)</p>	<p>OBJECTIFS</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Acquérir des principes simples en matière d'hygiène des aliments▶ Sensibiliser les stagiaires à la microbiologie et aux toxi-infections alimentaires▶ Contribuer à une culture de prévention et d'amélioration continue
<p>→ POUR QUI ?</p> <p>Toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires</p> <p>→ PRÉ REQUIS</p> <p>Aucun</p> <p>→ MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES</p> <p>Formateur expérimenté dans les métiers de bouche depuis 7 ans</p> <p>Diaporama illustré</p> <p>Alternance de théorie, d'ateliers et de mises en situation</p> <p>Retours d'expériences des participants</p> <p>Evaluation des stagiaires : Evaluation formative QCM Délivrance d'une attestation de formation</p>	<p>CONTENU DE LA FORMATION</p> <p>Les connaissances basiques en hygiène alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none">• Notion de danger et de risque• Microbiologie des aliments• Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)• Le risque alimentaire (facteurs de multiplication des micro-organismes, 5M...) <p>La réglementation :</p> <ul style="list-style-type: none">• Le « paquet hygiène » : le principe, les obligations, les contrôles <p>Les moyens de maîtrise :</p> <ul style="list-style-type: none">• Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)• Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)• Les documents d'enregistrement (traçabilité, maintenance des machines, respect des températures, plan de nettoyage, etc.)
<p>→ PRIX (net de taxe)</p> <p>Intra entreprise 580 €</p>	<p>N.B.: Cette formation est éligible au financement par les OPCO.</p>
<p>→ DATES ET LIEU</p>	<p>Dates : Nous consulter Lieu : Dans vos locaux (intra)</p>

EFFIPRÉV

Cabinet de santé sécurité au travail
RCS : 893 438 051 RCS Béziers
Organisme de Formation n°: 76341097334
IPRP DREETS Occitanie n° 2021040934016

Courriel : contact@effiprev.fr
Internet : www.effiprev.fr
Tel : 09.83.83.34.00

