

	FICHE PRODUIT	Identification : Trainevo-Ficheprod-01
		Date révision : 11/2021
		N° version : 01

Intitulé de la formation : Les bonnes pratiques d'hygiène et sécurité des aliments

Cette formation permet de sensibiliser aux dangers, risques et bonnes pratiques d'hygiène et sécurité des aliments à adopter par l'ensemble des personnes travaillant en contact avec des denrées alimentaires (HoResca, commerce alimentaire, cantines, crèches, agro-alimentaire).

Référence :	Catégorie :	Durée :
Trainevo-022022-sécuritéalimentaire-01	Sécurité alimentaire	4H
Langue(s) :	Organisme de formation :	Nb de participants (minimum) :
Français		6

Objectif (s)

Connaitre les enjeux liés à l'hygiène et sécurité des aliments.
 Connaitre les dangers et les risques liés à l'hygiène et sécurité des aliments.
 Connaitre et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et sécurité des aliments dans le cadre de son activité.

Programme

- 1-Les enjeux en matière d'hygiène et sécurité des aliments
- 2-Le cadre réglementaire
- 3-Les dangers & risques pour le consommateur
- 4-Les principes de base de la microbiologie
- 5-L'hygiène personnelle
- 6-Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité des aliments
- 7-La traçabilité
- 8-La lutte contre les nuisibles
- 9-Le nettoyage et la désinfection
- 10-La gestion des déchets

Méthode

La méthodologie de présentation interactive incluant des travaux pratiques de mise en œuvre des exigences et outils associés, permet une meilleure acquisition des compétences.

Public cible

Ensemble des personnels travaillant en contact avec des denrées alimentaires.

Evaluation

Attestation de formation