


# HYGIENE ALIMENTAIRE POUR LES EPICERIES

Pour les épiceries et les commerces alimentaires

 1 jour soit 7 heures

## Date 2020

21 septembre à Alençon

## Coût

260 € nets de taxes / pers.

## Public

Exploitants d'épicerie et de commerces alimentaires

## Prérequis

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation

## Moyens pédagogiques et techniques

Exposé à partir de supports audiovisuels  
Apports de concepts et méthodes  
Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques  
Quiz et évaluation des acquis en fin de stage

## Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.  
Évaluation sous forme de questions écrites (QCM).  
Questionnaire de satisfaction  
Attestation de formation.

## Encadrement

Formateur en hygiène et sécurité, HACCP, PMS

## Lieu

Alençon : CCI Portes de Normandie - 23  
Boulevard de Strasbourg, 61000 Alençon

## Objectifs

- Acquérir un niveau de connaissances suffisant en hygiène alimentaire afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter dans les commerces alimentaires ;
- Appliquer les bonnes pratiques de l'hygiène ;
- Savoir appliquer les éléments du H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) ;
- Analyser les risques d'hygiène liés à une insuffisance d'hygiène ;

## Programme

- L'hygiène
  - Définition
  - L'hygiène dans l'histoire
- Les aliments et les risques pour le consommateur
  - Les dangers microbiens :
    - le monde microbien
    - les principaux pathogènes
- Les locaux et équipements
  - Organisation de la marche en avant
  - Maintenance et nettoyage
  - Procédures spécifiques
  - Matériel et équipement
- Prévention des contaminations
  - Le personnel :
    - Le lavage des mains,
    - La visite médicale,
    - La formation.
  - Les matières
  - Le fonctionnement et les méthodes de travail
- HACCP et plan de maîtrise sanitaire
  - Définition et principe de l'HACCP
  - Le plan de maîtrise sanitaire
- Quiz et exercices de groupes