



HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR LES ÉPICIERIES



MIS À JOUR LE 01/04/2021

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

NOTRE PROPOSITION

- 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

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

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



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Exploitants d'épicerie et de commerces alimentaires

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



DURÉE

7 heures.



TARIF

260 € nets de taxes / pers.



INTERVENANTS

- Formateur en hygiène et sécurité, HACCP, PMS

HYGIENE_ALIMENTAIRE_EPICERIES_PN_2021



CONTACT

02 33 82 82 82
formation.CHR@normandie.cci.fr
www.permisdexploitationplus.fr

