

Nous développons les formations
dont vous avez besoin

Durée : 1 jour soit 7 heures
Dates session interentreprises

Consulter notre site internet :

=> <https://www.premisexploitationplus.fr>

Coût de la formation

310 € nets de taxe / personne

INTRA - nous consulter

Effectifs interentreprises

Min. 4 participants / Max. 8

Effectif intra-entreprise

Min. 1 participant / Max. 6

Public

Activité dans la distribution

Prérequis

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

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance d'éléments théoriques, des activités pratiques et des échanges interactifs. Exercices pratiques

Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.

Evaluation

Questionnaire de satisfaction.

Attestation de formation.

Encadrement

Formateur consultant en hygiène et sécurité alimentaire

Lieu

CCI Portes de Normandie – Evreux ou site de l'entreprise

Informations pratiques

Accessibilité, modalités d'inscription, déroulement et taux de réussite



Hygiène et sécurité alimentaire en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces)

Objectifs

- Respecter les bonnes pratiques hygiéniques et maîtriser la méthode HACCP.
- Répondre aux exigences réglementaires

Programme

- Les enjeux de l'hygiène
- L'Inspection de la DDPP & Délégués – Enjeux et conséquences
- Les aliments et les risques pour le consommateur :
Introduction des notions de danger et de risques :
 - Les dangers microbiens :
 - Microbiologie des aliments :
Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
 - Les dangers biologiques dans l'alimentation
Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
Les toxi-infections alimentaires collectives
Les associations pathogènes/aliments
Le risque parasitaire dans le poisson
 - Les autres dangers :
Le danger chimique (détergents, désinfectants, nitrates...)
Le danger physique (corps étrangers...)
Le danger allergène
 - Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - Les bonnes pratiques :
 - La méthode HACCP et le PMS
 - Les bonnes pratiques communes :
Les nuisibles
La chaîne du froid
L'hygiène du personnel
Le nettoyage et la désinfection
La réception
Le stockage
La préparation
Le conditionnement (ATM, sous vide, film etc...)
Les DLC secondaires
L'étiquetage
Les retraits / les rappels (affichage, rappel conso)
 - La traçabilité et les enregistrements
La gestion des non-conformités et l'amélioration continue