

## SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

**PUBLIC** Toute personne manipulant des denrées alimentaires

**PRÉ-REQUIS** Comprendre, parler, écrire et lire le français

**DURÉE** 3,5 heures (1/2 jour)

**OBJECTIFS** Comprendre les règles d'hygiène alimentaire essentielles et pouvoir adapter ses comportements et méthodes de travail en vue d'assurer la sécurité sanitaire

**FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION :** Remise d'une attestation de fin de formation

### CONNAÎTRE ET MAÎTRISER LES FACTEURS DE RISQUE ALIMENTAIRE

- les cinq principales sources de contaminations
- les facteurs de multiplications des micro-organismes
- les comportements responsables : la tenue, l'hygiène corporelle, l'état de santé, les mains, les EPI...,
- les obligations relatives au milieu et à son entretien : locaux, circuits et équipements, la conformité et l'entretien du matériel (matériel de fabrication et de distribution,



**Lieu de la formation :** Dans vos locaux

**Nombre de stagiaires (si en session) :** 1 à 10

**Moyens pédagogiques :** une salle dédiée à la formation, 1 vidéoprojecteur

**Modalités pédagogiques :** Alterne temps de présentation, d'échanges en groupe avec l'intervenant et réflexion personnelle

**Modalités d'évaluation :** Cas pratique en continu avec évaluation par le formateur