

SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

PUBLIC Toute personne manipulant des denrées alimentaires

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

DURÉE 7 heures (1 jour)

OBJECTIFS Savoir identifier et maîtriser les risques et les dangers pour le consommateur, développer l'éducation à la santé, valoriser l'hygiène alimentaire.

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,
- les méthodes : organisation rationnelle du travail, respect de la chaîne du chaud et du froid...
- les matières premières : les températures de stockages, la gestion des huiles usagées...



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