

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE COMPRÉHENSION DE L'HACCP



OBJECTIFS

Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise

Connaître les réglementations en application

Comprendre les bases de la méthode HACCP



PUBLIC

Tous les personnels en situation d'emploi en micro-crèche.



INTERVENANT

Ingénieur en hygiène alimentaire



DURÉE

7 heures



LIEU DE FORMATION

Dans une micro crèche



CAPACITÉ

Jusqu'à 4 stagiaires



COÛT

1.090 € TTC*
hors frais de déplacement

PROGRAMME

Hygiène et sécurité alimentaire en Restauration Collective

- **Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise**
 - Définition des termes d'hygiène et sécurité alimentaire
 - À qui s'appliquent les règles
 - Connaître les obligations en hygiène
- **Rôle des instances et obligations dues à la réglementation**
- **Les facteurs à risque alimentaire**
 - Les cinq principales sources de contamination (5M)
 - Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes
- **Les moyens de maîtrise**
 - Les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
 - Éviter les contaminations (lavage des mains, tenue, nettoyage/désinfection...)
 - Éviter les multiplications (Respect des températures, des refroidissements...)
- **Mettre en place des contrôles fréquents et des enregistrements**

Compréhension de la méthode H.A.C.C.P.

- **Pourquoi doit-on appliquer l'HACCP et depuis quand ?**
- **Descriptif pratique de la méthode (7 principes, 12 étapes)**

*Formation prise en charge par votre OPCA à hauteur de 60 % (pouvant aller jusqu'à 100% suivant les régions).
Pour plus d'informations : n.herzog@les-cherubins.com