

# Hygiène alimentaire en grande distribution

**PUBLIC** : Toute personne travaillant avec des denrées alimentaires

**PRE-REQUIS** : Aucun

**DUREE** : 4 heures

**EFFECTIF** : groupe de 12 personnes maximum

## **OBJECTIFS PEDAGOGIQUES**

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Analyser et maîtriser les risques à travers la méthode HACCP

Mettre en œuvre le plan de sécurité sanitaire et des actions correctives

## **CONTENU**

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la grande distribution

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

- Les bactéries à l'origine des toxi-infections alimentaires
- Les sources de contamination
- La prolifération
- Les risques pour les consommateurs

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en grande distribution

- Hygiène corporelle
- Tenue
- Chaîne du froid
- Stockage/Préparation/Mise en rayon
- Nettoyage et désinfection

Les procédures spécifiques aux rayons frais

La réalisation et le suivi des auto-contrôles

Synthèse, bilan et évaluation de la formation

## VALIDATION DES ACQUIS

La validation des acquis sera réalisée par l'intervenant au moyen d'un questionnaire écrit ou d'un questionnement oral

## METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Exposé interactif
- Visite de site
- Evaluation des acquis en cours de formation

## DOCUMENTS DELIVRES

- Attestation de formation
- Certificat de réalisation envoyé au donneur d'ordre

## FORMATEURS

Formateur spécialisé en HACCP

## LIEU :

En vos locaux ou en nos locaux situés à Andrézieux Bouthéon

## TARIF :

200 € HT par personne pour une formation en nos locaux  
Devis sur simple demande pour une formation en vos locaux

## CONTACT

Pour tout renseignement complémentaire

Bonnier Mickaël  
06 59 50 22 38  
mbonnier@grouperdom.fr

