



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 :

Intra : En vos locaux

Inter : En nos locaux situés à Andrézieux Bouthéon

MODALITES D'ORGANISATION ET DELAIS D'ACCES :

Intra : Délai en fonction des demandes et besoins du client

Inter : 1 mois sous réserve d'avoir un effectif minimum de 5 personnes