BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN BOUCHERIE, CHARCUTERIE

Formez vous aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire dans le domaine de la boucherie afin de vous assurer du respect des normes légales et sanitaire HACCP garantissant la sécurité des consommateurs.

Fondamental | Présentiel | À distance | 1 jour

Ref. : PR3094131974
Date de mise à jour : 2023-09-09
Prix : 340 € HT

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Sensibiliser le personnel amené à manipuler des denrées alimentaires aux risques professionnels liés à l'hygiène
- Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'intégrer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène dans un commerce

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Pour qui :

- Commerces de proximité : boucherie, charcuterie

Prérequis :

- Il est recommandé d'avoir une notion de la méthode HACCP pour suivre la formation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire – BPH

PROGRAMME

Contenu (progression pédagogique) :

Module 1 : Appréhender le contexte réglementaire des BPH dans un commerce d'alimentation ou un restaurant

- Appréhender et retenir les obligations du règlement européen (CE 852-2004) propre à l'hygiène
- Qu'est-ce que la norme ISO 22000 propre à l'hygiène des denrées alimentaires ?
- Focus sur le fonctionnement de la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire

Module 2 : Intégrer la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires

- Comprendre la source des causes et des dangers d'infection des denrées alimentaires
- Savoir définir les TIAC : les Toxi-infections alimentaires collectives

- Identifier les risques microbiologiques et le fonctionnement du développement microbien des aliments
- Focus sur les procédures de congélation et de décongélation
- Comment mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles

Module 3 : Mettre en place un guide des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) dans un commerce

- **Identifier les règles d'hygiène en restauration ou dans un commerce**
    - L'hygiène corporelle et la tenue vestimentaire
    - Le plan de nettoyage et de désinfection (matériels et locaux)
    - La maintenance de son espace de travail
- Le principe de la marche en avant : les circuits propres et sale
- Les bonnes pratiques liées à l'approvisionnement en eau
- Savoir assurer une gestion des flux propre
    - Gestion des denrées alimentaires
    - Gestion des déchets
- Retour sur la gestion des stocks et les moyens de conservation
    - L'ordonnancement et l'organisation
    - Le contrôle des températures
    - La traçabilité

ORGANISATION

Équipe pédagogique : Un consultant expert de la thématique et une équipe pédagogique en support du stagiaire pour toute question en lien avec son parcours de formation.

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats : Alternance de théorie, de démonstrations par l'exemple et de mise en pratique grâce à de nombreux exercices individuels ou collectifs. Exercices, études de cas et cas pratiques rythment cette formation.

Ressources techniques et pédagogiques : Un support de formation présentant l'essentiel des points vus durant la formation sera remis à l'apprenant.

Délais et modalités d'accès à la formation : Prendre contact avec notre organisme par téléphone ou par e-mail. Le délai d'accès est régi par l'agenda de l'organisme de formation (entre 2 et 8 semaines à réception du devis validé). En Visio via les plateformes Teams, Zoom ou autres outils de partage d'écran. En présentiel dans votre organisation, sur vos ordinateurs.

Accessibilité : Nous veillons à ce que les lieux mis à disposition pour la réalisation des formations présentielles puissent être accessibles à tous types de bénéficiaires. Merci de nous informer en amont si une situation de handicap se présente afin que nous adaptions au mieux le lieu de formation. Les sessions en e-learning et visioconférence sont accessibles à tous publics.