

INITIATION HYGIENE

OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Compléter ou réactualiser les connaissances relatives à l'hygiène. • Identifier les points critiques liés à l'hygiène. • Analyser les pratiques des participants. • Comprendre les règles d'hygiène alimentaire essentielles dans votre structure. • Pouvoir adapter ses comportements et méthodes de travail en vue d'assurer la sécurité sanitaire.
PROGRAMME	<p>MODULE 1 : L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'hygiène et la sécurité alimentaire. • Les moyens de maîtrise. <p>MODULE 2 : La réglementation en application.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'environnement réglementaire. • Les risques, les conséquences. <p>MODULE 3 : Les facteurs de risque alimentaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les règles essentielles pour votre structure. • Hygiène du personnel et manipulations. • Durée de vie des produits. • Procédures de congélation et décongélation. • Organisation, rangement, gestion des stocks. • Identification des dangers. <p>MODULE 4 : Les moyens de maîtrise.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Points critiques et des mesures preventives. • Actions correctives. • Documentation (procédures, instructions de travail). • Vérifications (autocontrôles et enregistrements).
DURÉE	4 x 2 Heures
POPULATION CONCERNÉE	Toute personne en charge de manipulation de denrées alimentaire ou service d'hygiène.