



EFHPE – Sécurité des denrées alimentaires HACCP

L'hygiène des aliments comporte l'ensemble des pratiques visant à ce que les aliments mis sur le marché ne soient ni nocifs (préjudiciables à la santé) ni inacceptables pour la consommation en raison d'altérations par des micro-organismes.

Pourquoi devriez-vous y participer ?

Cette formation vise à :

- Intégrer des pratiques adaptées en termes d'hygiène alimentaire.
- Appréhender la méthodologie et les outils adaptés aux BPH.
- S'approprier la réglementation d'hygiène et les principes HACCP.
- Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène.
- Identifier les principaux points à prendre en compte pour la mise en œuvre et le respect des règles d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires.
- Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.
- Développer un comportement responsable et préventif concernant l'hygiène des aliments.





À qui s'adresse la formation ?

- Toute personne amenée à manipuler ou transformer des denrées alimentaires.
- Techniciens laboratoires de contrôle qualité.
- Responsables Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement.
- Personnels restaurateur, cuisiniers, hôtelier, catering, organisation événementiel.
- Responsables de production et transformation agroalimentaire.

Programme de la formation

Durée : 02 jours

Unité 1 | Termes et définitions.

Unité 2 | Le personnel.

Unité 3 | L'infrastructure et l'équipement.

Unité 4 | Manuel de bonnes pratiques d'hygiène.

Unité 5 | Bonnes pratiques de nettoyage et désinfection.

Unité 6 | Lutte contre les nuisibles.

Unité 7 | Vérification des appareils de mesure.

Unité 8 | Mise en place du système HACCP.

Unité 9 | Analyse des dangers, identification des points critiques et leurs limites.

Unité 10 | Établissement du système de surveillance et mesures de correction.

Unité 11 | Système d'enregistrement et de documentation.

Informations générales

- ✓ Une évaluation à chaud est prévue pour le recueil du degré de satisfaction des participants à l'issue immédiate de l'action de formation.
- ✓ Une évaluation à froid sur site à la demande du participant pour l'appréciation de la mise en pratique de la formation après quelques semaines.
- ✓ Une attestation de formation ainsi qu'un CD contenant les connaissances transmises, sont remis à l'issue de la formation.

