



1 jour



8/10/2021
04/11/2021



220 €/stagiaire



Pour des raisons réglementaires,
groupe de 10 stagiaires maximum

Réf : ST-HACCP

HACCP

Objectifs :

- **Comprendre** la réglementation sanitaire : les textes réglementaires, les principales prescriptions
- **Développer** les **bonnes pratiques** d'Hygiène : sécurité sanitaire des locaux (réfrigérateurs, conservateurs, congélateurs), tenue vestimentaire, entretien des équipements, maîtrise des températures, contrôle des denrées
- **Assimiler** les **règles d'hygiène** alimentaire : les bonnes pratiques, nettoyage et désinfection (les différents types de produits et leurs actions, notions de PH, acidité, basicité, le cercle de Sinner, les pictogrammes de danger, la lutte contre les insectes).
- **Connaitre** les **toxi-infections** alimentaires : les causes, les bactéries responsables, compréhension et maîtrise des températures
- **Adopter l'hygiène** des mains : germes manuportés, techniques de lavage des mains, savon et solution hydro-alcoolique, utilisation des gants
- **Mise en application** concrète de la démarche : mettre en place la traçabilité et les mesures nécessaires et les respecter, écriture d'un plan d'action
- **Identification** de solutions écologiques et efficaces compatibles avec son PMS

Public :

Tout public

Pré-Requis :

Test de niveau

Formation accessible :

Salariés, demandeurs d'emploi