SERVAIR FORMATION

Sécurité alimentaire

Le défi hygiène

7 heures

Objectifs

- Identifier et appliquer les règles d' hygiène en vigueur selon l'article 5 du règlement CE 852/ 2004
- Connaître les risques de toxi-infection alimentaire
- Adopter la bonne conduite d'hygiène à son poste de travail

Programme de formation

Cadre des exigences relatives à l'hygiène alimentaire :

- Exigences réglementaires à partir de l'article 5 du règlement CE 852/ 2004 et de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Les 4 dangers alimentaires :

- Microbiologiques
- Chimiques
- Physiques
- Allergènes

- Règlementation européenne sur les règles sanitaires applicables aux sous produits animaux
- Traçabilité et suivi des déchets de catégorie 1

Application des bonnes pratiques d'hygiène

Acquisition des fondamentaux de la méthode HACCP

Public - pédagogie

Public / Pré requis :

Public: Tout public en relation avec la production alimentaire

Prérequis: Bonne maitrise du Français (parlé et écrit)

Equipement obligatoire : Aucun

Pédagogie / modalité d'évaluation : Exposés théoriques de 4h et mise en pratique de 3h au travers du jeu « Défi Hygiène » sur le principe de la réglementaire de la marche en avant en restauration collective ou par jeu pédagogique « skillgame »

Test de validation des acquis

www.servair-formation.fr

Servair Formation
Parc Silic - Paris Nord 2 - Immeuble Le Ronsard - 22, avenue des Nations
BP 89017 Villepinte - 95931 Roissy Charles-de-Gaulle Cedex
3