



# REGLEMENTAIRE HYGIENE ALIMENTAIRE PREVENTION DES RISQUES

---

## Hygiène alimentaire pour les métiers de bouche

---

### OBJECTIFS

- Présentation de l'hygiène alimentaire :
  - La toxicité des aliments, les germes, les micro-organismes.
  - La réglementation à respecter.
  - Les normes d'hygiène obligatoires.
- La méthode HACCP : sources de danger, maîtrise et suivi.
- Les guides de bonnes pratiques

### ➤ PROGRAMME

#### Présentation de l'hygiène générale

- La toxicité des aliments, les germes, les micro-organismes.

#### Les actions à mettre en place dans l'entreprise

- La réglementation à respecter.
- Les normes d'hygiène obligatoires.

#### La méthode HACCP

- Sources de danger, maîtrise et suivi.

#### Les guides de bonnes pratiques

- Le personnel et sa tenue.
- La réception des matières premières.
- Le stockage des denrées.
- La maîtrise du froid.
- Le nettoyage, la désinfection.

### ➤ PUBLIC

Chefs d'entreprises, salariés, conjoints ou auxiliaires familiaux du secteur artisanal. Chefs d'entreprises, salariés hors secteur artisanal.

### ➤ MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formateur spécialisé en réglementation liée à l'hygiène.

- Support de formation et guide des bonnes pratiques d'hygiène remis à chaque participant.

### ➤ DUREE

1 Jour (2 demi-journées)

### ➤ LIEUX

SAINT-GAUDENS  
TOULOUSE