

Normes et hygiène alimentaire

En matière d'hygiène alimentaire, le respect des normes et de la réglementation est un enjeu essentiel pour l'entreprise, pour la sécurité de ses salariés et de ses clients. Dans cette optique, la Chambre de Métiers propose un stage spécialement conçu pour le chef d'entreprise soucieux de respecter les normes d'hygiène lié au domaine alimentaire.



RESPECTER LES NORMES D'HYGIENE DANS L'ENTREPRISE

1 Objectif de la formation

- Analyser les dangers et points critiques pour la **réglementation en matière d'hygiène alimentaire** et **méthode HACCP** (Analyse des dangers et points critiques pour la maîtrise)

2 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

3 Public concerné

Tout artisan, créateur ou repreneur d'entreprise dans le secteur de l'alimentaire souhaitant **respecter la réglementation et les règles d'hygiène.**

4 Modalités pédagogiques

Conseiller spécialisé en réglementation liée à l'hygiène.

Coût total du stage 76 € (formation collective : 16 € et formation individuelle : 60 €)

5 Durée

1 jour en formation collective (2 demi-journées)

Option possible : 1 jour en formation individuelle en entreprise.

Le + de cette formation...

- Bénéficiez d'un **accompagnement individualisé** : un spécialiste se déplace dans votre entreprise afin d'élaborer un programme de mise en conformité ou d'amélioration de votre entreprise.