

Dangers et risques en hygiène alimentaire



Quels sont les objectifs de la formation?

Objectif général : Identifier les différents types de dangers liés à la sécurité des aliments et d'adopter les bonnes pratiques de prévention des risques

Objectifs pédagogiques:

- Expliquer le principe de la réglementation
- Lister et identifier les différents dangers
- Adopter les méthodes de travail permettant de maîtriser les dangers de contaminations croisées

Quel est le programme de la formation?

Connaître les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments

Identifier les dangers et les risques

- Définitions
- Allergène
- Chimique
- Physique
- Parasitaire
- Microbien

Appliquer les bonnes pratiques

- Méthode des 5M
- Marche en avant
- Mise en pratique



Effectif

15 personnes max



Durée

3h30 en face à face



Lieu

En intra-entreprise

Public concerné

Toute personne manipulant et transformant des denrées alimentaires

Modalités d'évaluation

L'évaluation des acquis de la formation sera réalisée au travers d'exercices et de mises en situation tout au long de la formation et à la fin de celle-ci.

Prérequis

Aucun.

Moyens techniques et pédagogiques

Cette action s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exercices pratiques. Chaque participant aura à sa disposition un livret de formation reprenant les différents thèmes abordés

Contact

AQUALEHA - Chemin des Tertres Noirs - 35505 VITRÉ Cedex
Tél : 02 99 74 10 54 ; Mail : contact@aqualeha.fr - www.aqualeha.com