

## Formation capacitaire à l'hygiène alimentaire

- Publics :** Responsables de points de vente, employés de point de vente avec restauration
- Objectifs :** Renforcer les connaissances, les savoirs-associés aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaires  
Identifier les activités et opérations que chacun doit pouvoir réaliser  
Permettre une mise en conformité selon le décret n°2011-731 du 24 juin 2011/ obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire
- Programme :** Aliments et risques pour le consommateur :  
*Le monde microbien*  
*Les dangers microbiologiques dans l'alimentation*  
*Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques*  
*Autres dangers potentiels*  
Les fondamentaux de la réglementation communautaire/  
nationale :  
*Notions de déclaration, agrément, dérogation*  
*Hygiène des denrées alimentaires*  
*Arrêté en vigueur*  
*Les contrôles officiels*  
Le Plan de Maîtrise Sanitaire  
*Les Bonnes Pratiques d'Hygiène*  
*Les principes de l'HACCP*  
*Les mesures de vérification (autocontrôles)*  
*Le Guide des bonnes Pratiques de l'Hygiène du secteur d'activité*

2 Jours