



Bonnes Pratiques d'Hygiène FH01

Le respect des bonnes pratiques d'hygiène, par les opérateurs, constitue un préalable à toute démarche de la maîtrise de la sécurité des aliments. Cette formation permet de sensibiliser les opérateurs sur l'importance du respect des bonnes pratiques.

Objectif : Comprendre, mettre en place et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans l'entreprise

Programme :

Au cours de cette formation, les points suivants seront abordés :

- ❖ La réglementation
- ❖ Analyse des dangers et TIAC
- ❖ L'hygiène du personnel
- ❖ L'hygiène des locaux
- ❖ Les bonnes pratiques
- ❖ Eléments de contrôle

Pédagogie : Cette formation repose sur l'utilisation d'outils pédagogiques concrets (exercices pratiques) ainsi que sur des supports documentaires éprouvés.

Durée : 1/2 journée

Prix* (2017) :

450€ HT / personne

Public concerné : Gérant PME/PMI, Responsable qualité, Animateur qualité, Auditeur interne...)

Prérequis : Aucun. Il est cependant recommandé de connaître les principes HACCP

Format : Formation intra-entreprise (sur site) ou formation inter-entreprises, délivrée à : Lanazia - ZA Larre Lore – 64310 Ascaïn

Pour tout renseignement :

06.29.45.00.63

contact@acm-qualite.com