



Penser le management par la qualité

## Bonnes Pratiques d'Hygiène FH02

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 :** Appréhender la réglementation (Paquet Hygiène), anticiper et assurer la sécurité sanitaire des aliments. Mettre en place et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans l'entreprise

**Durée :** 1 journée

**Prix\* (2020) :**

650€ HT / personne

### Programme :

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

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

### Public concerné :

Gérant PME/PMI, Directeur Production, Responsable qualité, animateur qualité, Auditeur interne, Chef d'équipes ...)

### Prérequis :

Il est recommandé de connaître la démarche HACCP (Formation FS02)

### Format :

Formation intra-entreprise (sur site) ou formation inter-entreprises  
délivrée à :

**Lanazia**

ZA Larre Lore

64310 Ascain

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

### Pour aller plus loin...

Audit HACCP : Développez votre maîtrise de l'audit selon le référentiel HACCP

Sécurité alimentaire & Gestion de crise : Comment conjuguer sécurité alimentaire, gestion de crise et protection de la chaîne alimentaire

Pour tout renseignement :

06.29.45.00.63

[contact@acm-qualite.com](mailto:contact@acm-qualite.com)

\*Hors frais de déplacement.