

## Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Lundi 7 octobre 2024

DPT 78

*Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène comprend les conditions strictes en matière d'hygiène dans l'entreprise. Cette formation est indispensable au bon fonctionnement de l'activité et il est recommandé d'effectuer une mise à jour tous les 4 ans afin de s'adapter aux recommandations du GBPH et aux impératifs de la structure.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	Céline EGU Chef de Projet Qualité et RSE CFBCT/ARDATmv	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	Fédération de la Boucherie de l'Île-de-France Burocampus Bat F2 3 rue de Verdun 78590 Noisy le Roi



### Objectifs

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène permettant de préserver la bonne conservation des produits.
- Comprendre et faire face aux contrôles de l'administration



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Supports pédagogiques remis aux stagiaires
  - Cahier d'application et extrait du guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
  - Livret « l'essentiel »
- Exercices pratiques



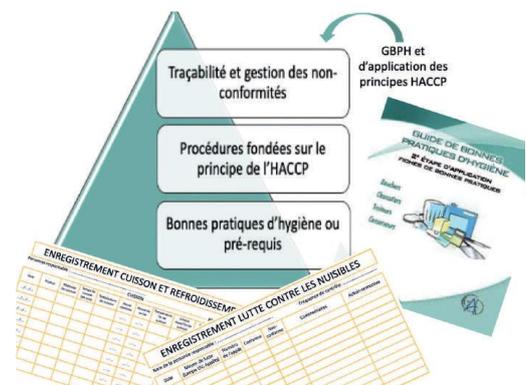
### Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid



### Contenu pédagogique

- La réglementation en matière d'hygiène
  - Les différents textes de référence.
- Présentation d'Alim 'Confiance.
- Les grands principes de microbiologie
  - Les principales causes des toxi-infections alimentaires.
- Les BPH à maîtriser depuis la réception des matières premières jusqu'à la mise en vente de vos produits.
- Réglementation et gestion des MRS.
- Utilisation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et ses outils d'application.
- Gestion et argumentation auprès des autorités sur les bonnes pratiques d'hygiène que vous mettez en œuvre.



### Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)  
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)