

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

**Lundi 27 janvier 2025**

*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.	Emilie PASGRIMAUD Référente Hygiène Sécurité Alimentaire et Accessibilité	Durée : 7 heures Début : 8 :30 Fin : 16 :30	Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne 10 Boulevard des Iles 56000 Vannes



### Objectifs

- **Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire**, y compris les obligations légales et les normes spécifiques à chaque secteur.
- **Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène permettant de préserver la bonne conservation des produits** et de prévenir les contaminations alimentaires.
- **Comprendre et faire face aux contrôles de l'administration**, notamment en préparant les documents requis et en appliquant des mesures correctives en cas de non-conformité.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Supports pédagogiques remis aux stagiaires :
  - Cahier d'application 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

- Réglementation en matière d'hygiène :
  - Différents textes de référence.
- Présentation d'Alim'confiance.
- Grands principes de microbiologie :
  - Principales causes des toxi-infections alimentaires.
- 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)