

Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Lundi 24 février 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 Référénte Hygiène Sécurité Alimentaire et Accessibilité	Durée : 7 heures Début : 8 :30 Fin : 16 :30	FACULTE DES METIERS Rue des Frères Montgolfier Campus de Ker Lann 35170 BRU



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

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org