RÉFÉRENCE : F000..

MSÉCURITÉ

FORMATION **PRÉVENTION HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

DESCRIPTION

- Bases de l'hygiène alimentaire
- Accent sur les bonnes pratiques nécessaire pour prévenir les risques sanitaires dans la préparation, manipulation et conservation des aliments
- Permet aux participants de comprendre les exigences légales et de les appliquer.

OBJECTIFS

- Identifier les principales sources de contamination alimentaire.
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène pour assurer la sécurité des aliments.
- Comprendre les exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire.
- Mettre en place des pratiques de nettoyage et de désinfection conformes aux normes.

PROGRAMME

- Introduction à l'hygiène alimentaire
- Les sources de contamination et les dangers alimentaires
- Les bonnes pratiques d'hygiène personelle et en cuisine
- Manipulation et stockage des aliments
- Nettoyage et désinfection des surfaces et équipements
- Mises en situation et cas pratiques

MÉTHODES DE FORMATION

- Exposés théoriques
- Études de cas
- Mises en situation
- Quiz final interactif

DURÉE

- 3h ou 7h (1 jour)

PUBLIC

- Personnel des métiers de la restauration, cuisines collectives, transformation et distribution alimentaire
- Gérants et responsables de conformité dans le secteur alimentaire
- Tout salarié manipulant des denrées alimentaires dans le cadre de ses fonctions

PARTICIPANTS

- Session de 1 à 10 personnes

FORMATEURS

- Pompiers professionnels
- En activité
- Plusieurs années d'expérience dans le domaine
- Compétences pédagogiques de formateur.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre organisme de formation s'engage à garantir l'accessibilité de ses formations à toutes les personnes, y compris celles en situation de handicap. Nous réalisons une analyse préalable des besoins spécifiques de chaque apprenant en situation de handicap dès son inscription. Cela nous permet d'identifier les adaptations nécessaires pour offrir une formation équitable et accessible.

QUELQUES **CHIFFRES**

50% des entreprises alimentaires non conformes aux normes sanitaires

4°C c'est la température idéale pour conserver les aliments périssables

50% des intoxications alimentaires sont dues à de mauvaises manipulations

www.msecu.fr 06 79 63 43 65 contact@msecu.fr

MSÉCURITÉ

MSécurité | route de Rhinau 67860 Boofzheim | Numéro de SIRET : 930 272 505 00023 | Numéro de déclaration d'activité : 44670804367 (auprès du préfet de la région Grand Est)