



Public concerné

Toutes personnes souhaitant se former en hygiène alimentaire dans le cadre d'une activité de transformation et de vente de denrées alimentaires SAUF produits laitiers.



Durée

2 jour(s) / 14h



Lieux / dates

Du 20/03/2025 au 27/03/2025 > Vouillé

Responsables de stage :

Aurore LAMARCHE

Contacts :

Lucie GEOFFRION

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode



FORMATION

Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène



Objectifs

- Identifier les bases de la réglementation et les grands principes de la démarche HACCP à appliquer afin de garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire des denrées transformées, transportées ou proposées à la vente.
- Citer le rôle de la DDETSPP et décrire les modalités de contrôle mises en oeuvre ainsi que les conséquences en cas de non-respect.



Programme

- Les exigences de la réglementation sanitaire : le paquet hygiène.
- La notion de circuit court.
- Les différents statuts sanitaires.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire et les guides de bonnes pratiques d'hygiène.
- Les bonnes pratiques d'hygiène.
- L'origine et les différents dangers (5M).
- La méthode HACCP, diagramme de fabrication et analyse des dangers.
- La traçabilité.
- Le rôle de la DDETSPP et de ses actions particulières de contrôle dans le domaine de l'alimentaire.



Méthodes pédagogiques

- Brainstorming, jeu de cartes, étude de cas concret, carnet de route, vidéo explicatives, diaporama power point, travaux de groupe...



Modalités d'évaluation

- Quiz diagnostic des connaissances en début de formation et quiz d'évaluation en fin de formation.



Intervenant

Aurore LAMARCHE, conseillère en hygiène alimentaire et circuits courts - CIA 17-79

Isabelle DESPRES, Chef de service Sécurité sanitaire des aliments - DDETSPP 79



Prérequis

- Aucun

