



Penser le management par la qualité



Bonnes Pratiques d’Hygiène FH01

Le respect des bonnes pratiques d’hygiène par les opérateurs, constitue un préalable à toute démarche de la maîtrise de la sécurité des aliments. Cette formation permet de sensibiliser les opérateurs sur l’importance du respect des bonnes pratiques.

Objectif : Comprendre, mettre en place et appliquer les bonnes pratiques d’hygiène dans l’entreprise

Durée : 1/2 journée

Prix* (2020) :

450€ HT / personne

Programme :

Au cours de cette formation, les points suivants seront abordés :

- ❖ La réglementation
- ❖ Analyse des dangers et TIAC
- ❖ L’hygiène du personnel
- ❖ L’hygiène des locaux
- ❖ Les bonnes pratiques
- ❖ Eléments de contrôle

Public concerné :

Responsable Production, Animateur qualité, Auditeur interne, Chef d’équipe, opérateur production, ...)

Prérequis :

Il est recommandé de connaître la démarche HACCP (Formation FS02)

Format :

Formation intra-entreprise (sur site) ou formation inter-entreprises délivrée à :

Lanazia

ZA Larre Lore

64310 Ascain

Pédagogie : Cette formation repose sur l’utilisation d’outils pédagogiques concrets (exercices pratiques) ainsi que sur des supports documentaires éprouvés.

Pour aller plus loin...

Audit HACCP : Développez votre maîtrise de l’audit selon le référentiel HACCP

Sécurité alimentaire & Gestion de crise : Comment conjuguer sécurité alimentaire, gestion de crise et protection de la chaîne alimentaire

Pour tout renseignement :

06.29.45.00.63

contact@acm-qualite.com

*Hors frais de déplacement.