

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Public concerné :

Agents responsables de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, chefs de cuisine, gérants d'établissement, agents de restauration collective, cuisiniers, magasiniers, chauffeurs-livreurs de repas.

Prérequis :

Aucun.

Durée :

7 heures (1 jour).

Nombre de stagiaire :

De 6 à 15 personnes.

Objectifs :

- Connaître la réglementation et les obligations en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire,
- Sensibiliser aux risques présents dans l'environnement,
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles.

A l'issue de la formation :

Le stagiaire sera capable de :

- Répondre à la réglementation en vigueur,
- Déceler les points critiques à contrôler tout au long du processus,
- Mettre en place et respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène au sein de l'établissement.

Contenu :

- Le cadre réglementaire et juridique (règlements, décrets, sanctions, etc.),
- Les risques sanitaires (chimique, biologique, etc.),
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les maîtriser (contrôles, hygiène du personnel, EPI, etc.),
- Mise en place (système documentaire, etc.).

Méthode pédagogique :

Apports théoriques, partage d'expérience, démonstration par le formateur, mise en situation, pratique de cas, évaluation des connaissances et attestation de fin de formation.

Documentation :

Chaque stagiaire reçoit 1 documentation aide-mémoire.

Réglementation :

Règlement CE n°2073/2005 : "La sécurité des denrées alimentaires est principalement assurée par une approche préventive telle que la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et l'application des principes HACCP (analyse des risques points critiques pour leur maîtrise)."

Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche : "Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale."

NOS FORMATIONS



Sécurité
alimentaire



Risques
chimiques



Hygiène et propreté
des locaux



Prévention et sécurité
au travail



Utilisation du matériel
de nettoyage