



Restauration



Hôtellerie



Rechercher



Analyser

-



Progresser



Hygiène



Actualisation des savoirs en sécurité des aliments

La « sécurité des aliments » est l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommages aux consommateurs quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

D'une manière générale, un danger est une chose ou personne qui menace la sécurité ou l'existence de quelqu'un ou de quelque chose.

Restreint au domaine de la sécurité des aliments, le danger est défini comme étant « un agent biologique, chimique ou physique présent dans une denrée alimentaire pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé » (ISO 22000 : 2005).



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Les objectifs de la formation :

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire

Connaître la réglementation applicable au secteur alimentaire

Appliquer ces règles à son environnement professionnel

Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

Prévenir tout risque de contamination

Répondre à l'obligation réglementaire de suivre une formation hygiène et de la renouveler.

Public :

Employés ayant une activité en lien avec l'utilisation de denrées alimentaires ou un projet en lien avec les produits alimentaires.

Moyens Pédagogiques :

- Enseignement théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique des points étudiés en fonction de l'activité de l'établissement client.
- Adaptation du cours à la problématique des stagiaires.
- Remise de l'attestation réglementaire exigible en cas de contrôle
- Remise d'un livret de cours

Prérequis :

Aucun

Formateur :

Consultant permanent en sécurité des aliments

Cout :

Devis personnalisé



info@rgcif.fr



0692687705