



Pôle d'analyses et de recherche
interdépartemental de Normandie

www.laboratoire-labeo.fr



DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE



**BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE**

FORMATION SUR LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



LABÉO vous propose une formation complète :

TYPES D'ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Établissements de restauration collective, commerciale, cuisine centrale, métiers de bouche, industries agroalimentaires.

OBJECTIF

Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

Toutes personnes manipulant des denrées alimentaires. Aucun prérequis nécessaires. La formation peut-être adaptée aux personnes en situation de handicap.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Vidéo-projections, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants afin que chaque personne formée s'approprie les bonnes pratiques d'hygiène, photos-langage, jeux de cartes etc.

DURÉE DE LA FORMATION

7h (flexible en fonction de l'établissement et des besoins).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Quiz en début et en fin de formation.

CERTIFICATION

LABÉO est certifié QUALIOPI pour ses actions de formation (auditée par l'APAVE).
Certificats téléchargeables sur www.laboratoire-labeo.fr

LABÉO est agréé par la DIRECCTE sous le n° 25 14 02723 14. LABÉO est enregistrée sous le numéro 28-0208-08-2022 auprès de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Normandie.

CONTENU DE LA FORMATION

Délimiter le cadre réglementaire

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- BPH (Bonne Pratique d'Hygiène)
- PMS (Plan Maîtrise Sanitaire)

Organisation du travail

- Les connaissances des contaminations
- Les règles de sécurité
- Les obligations

Les 5 sources de contamination selon la méthode des 5M

- Matière première, main d'œuvre, méthode, matériel, milieu

Prévention des risques :

- Microbiologie, chimique, physique, allergènes.

Hygiène du personnel

- Tenue du personnel
- L'hygiène du personnel (lavage des mains...)
- Le suivi médical

Aménagement et équipement des locaux

- L'état des locaux
- L'état du matériel
- Les principales zones
- La conception
- Les équipements, le matériel

Bonnes pratiques d'hygiène (peut-être adapté en fonction du secteur d'activité).

- Maintien des températures
- Conditionnement des aliments
- Réception des denrées
- Achats des denrées
- Traçabilité
- Préparation (cuisson, refroidissement, respect de la chaîne du froid et du chaud, assemblage...)
- Distribution des produits finis
- Conservation des aliments
- Origine des contaminations
- Maîtrise du développement des microorganismes (bactéries, parasites etc.).

Marjorie LORMELET,
Responsable Formation-Audit-Conseil
marjorie.lormelet@laboratoire-labeo.fr
06 98 25 24 60



**Découvrez l'ensemble
de notre offre sur**

www.laboratoire-labeo.fr

