

## FORMATION CONTINUE



### LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

A partir de 210€ nets de taxes.

100% présentiel

**Public visé :** Tout le personnel opérationnel de l'industrie alimentaire, de la grande distribution, de la restauration (hors commerciale), de cuisine centrale, de laboratoire alimentaire et de la logistique alimentaire

**Prérequis :** Sans niveau spécifique

**Accessibilité aux personnes handicapées**

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

### Prochaines sessions

#### BEAUVAIS

SESSION 1 : 28 février 2025

SESSION 2 : 17 novembre 2025

#### LAON

SESSION 1 : 4 avril 2025

SESSION 2 : 6 juin 2025

( liste non exhaustive )

#### LENS

SESSION 1 : 21 mars 2025

SESSION 2 : 19 septembre 2025

#### LEULINGHEM

SESSION 1 : 25 novembre 2024

SESSION 2 : 27 juin 2025

( liste non exhaustive )

#### ROUBAIX

SESSION 1 : 12 mai 2025

SESSION 2 : 10 octobre 2025

98%

DE TAUX DE  
SATISFACTION

60

ANNÉES D'EXISTENCE  
ET D'EXPÉRIENCE

450

FORMATIONS  
DISPONIBLES

### Objectifs

- Comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire au sein de l'entreprise
- Appréhender, identifier les risques et les dangers en termes d'hygiène alimentaire et les mesures préventives à mettre en place
- S'approprier la réglementation en hygiène alimentaire selon les méthodes des 5M et HACCP

### Les + de la formation

Retrouvez toutes nos formations sur :

**laho-formation.fr**

Document généré le 11/2024

BESOIN D'ÊTRE CONTACTÉ(E) POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR UN DEVIS ?  
APPELEZ NOTRE CONSEILLER pour un premier entretien GRATUIT et SANS ENGAGEMENT.

 N° Vert **0 805 384 384** [formationcontinue@laho-formation.fr](mailto:formationcontinue@laho-formation.fr)





## LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

### Contenu de la formation

Découpage par demi-journée :

#### 1. Le cadre réglementaire et identification des différents types de danger

##### Le cadre réglementaire

- La réglementation en vigueur propre à l'activité, maîtrise des risques liés à la sécurité des aliments
- Le paquet hygiène
- La réglementation en vigueur propre à l'activité
- Les attentes des consommateurs

##### Identification des différents types de dangers

- Les dangers biologiques : Les principaux microorganismes, mode de développement
- Les dangers physiques : Les corps étrangers
- Les dangers chimiques : Produits de nettoyage/entretien, emballages
- Les allergènes
- Les TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective)

#### 2. Les bonnes pratiques d'hygiène selon les 5M

Le lancement : Comment créer les conditions qui vont inciter le collaborateur à s'exprimer

- Elaboration le projet professionnel
- Faire s'exprimer sur les besoins de formation permettant d'acquérir ou améliorer les compétences en lien avec le projet professionnel

La construction du plan d'action : découverte des différentes actions à mettre en œuvre

- Changement de poste
- Bilan de compétences
- VAE
- Formation
- ...





## LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

### Modalités, méthodes et outils pédagogiques

Mise en situation Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques

### Résultats attendus

Pour répondre aux exigences réglementaires du règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

### Modalités d'évaluation

Processus d'évaluation des acquis tout au long de la formation Evaluation de fin de formation individuelle par le formateur

### Modalités de financements

Cap Emploi, Entreprise, Opérateurs de Compétences (OPCO), Particulier, Pôle Emploi

### Intervenants

- Une équipe de consultants formateurs experts dans le domaine

