Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

QUALITÉ, HYGIÈNE, PRÉVENTION, SÉCURITÉ

FORMATION INTER-ENTREPRISES *

1 jour

Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

à partir de 240 € net de taxe par participant

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- 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

PUBLIC VISÉ

Tout public

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

AIDES AU FINANCEMENT **

Cap Emploi
Opérateurs de Compétences (OPCO)
France Travail
Entreprise

*** sous conditions*

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100 % présentiel

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

MODALITÉS D'ACCÈS

Bulletin d'inscription
Demande de devis

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

** Toutes nos formations sont possibles en INTRA-ENTREPRISE (devis sur demande).*

99%
Taux de satisfaction en 2025

Document généré le 31/10/2026

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr
N° Vert 0 805 384 384

FORMATION INTER-ENTREPRISES *

Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

1 jour

PROGRAMME DE LA FORMATION

Découpage par demi-journée :

1. Matin

Le cadre réglementaire

- La réglementation en vigueur propre à l'activité, la maîtrise des risques liés à la sécurité des aliments
- Les bases du concept HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Le paquet hygiène

L'identification des différents types de dangers

- Les dangers biologiques : principaux micro-organismes, modes de développement
- Les dangers physiques : corps étrangers
- Les dangers chimiques : produits de nettoyage/entretien, emballages
- Les allergènes
- Les TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective)

2. Après-midi

Les bonnes pratiques d'hygiène, selon les 5M

- Les 5M (Matière, Matériel, Méthode, Milieu, Main d'œuvre)
- Milieu/Matériel : cuisine de l'habitant, matériel à utiliser ou non…
- Méthode : chaine du froid, opération spécifique (cuisson, surgélation…), préparation et mode de conservation, nettoyage du matériel
- Matière première : durée de vie et critères de fraîcheur, savoir reconnaître un produit non-consommable…
- Main d'œuvre : hygiène du personnel, bons gestes…

La traçabilité, la gestion des non-conformités

- Notion de traçabilité : comment la garder ? à quoi cela sert-il ?
- Non-conformité : comment les détecter ? qui informer ? que faire (retrait/rappel ou non) ?