

DÉMARRER



SPÉCIAL CHR

Maîtriser l'hygiène alimentaire

Satisfaire aux exigences du « Paquet hygiène »,
une obligation pour les établissements de restauration commerciale



Public

Formation destinée aux :
► établissements de restauration commerciale



Durée

► 2 jours



Tarif 2021

► 480 € HT



Objectifs

- Savoir évaluer l'organisation et l'efficacité de son entreprise en matière d'hygiène alimentaire pour satisfaire aux exigences réglementaires du « Paquet hygiène » et du décret du 24/06/2011
- Définir son plan d'actions

Depuis le 1^{er} octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation de 14 heures en matière d'hygiène alimentaire (décret n°2011-731).



Points clés

- « Paquet hygiène » et dispositif réglementaire en vigueur
- Démarche HACCP
 - Principes
 - Méthode
- Dangers à prendre en compte
 - Nature
 - Description
 - Conséquences
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
 - Rôle du manipulateur
 - Nettoyage (produits, méthode...)
 - Désinfection
 - Maîtrise du froid
 - Gestion des stocks
- Autocontrôles - température - réception - nettoyage
- Règles de l'autoévaluation
 - Savoir identifier le niveau de maîtrise pour chacun des critères
- Connaître les bonnes pratiques pour des opérations spécifiques

Formation effectuée par UMIH FORMATION

Pour vous inscrire, contactez Alain GRIS
T. 05 49 60 98 18 ou agris@poitiers.cci.fr

Pour aller plus loin :

Vos locaux et vos équipements de cuisine respectent-ils les normes d'hygiène en vigueur ?

Le diagnostic « hygiène alimentaire appliquée aux locaux et équipements de restauration commerciale »

vous permet de faire le point sur l'ensemble des critères à prendre en compte. Pour en savoir plus, contactez votre CCI.

CCI Vienne
Téléport 1 - 7 avenue du Tour de France - CS 50146
86961 FUTUROSCOPE Cedex
T. 05 49 60 98 00 www.poitiers.cci.fr

