



**SAVOIE
LABO**

CENTRE SAVOYARD D'ANALYSES EN ENVIRONNEMENT ET AGRO-ALIMENTAIRE

FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire :

- ✓ Appréhender les exigences réglementaires
- ✓ Etre sensibilisé aux dangers de l'alimentaire
- ✓ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

PROFIL DES STAGIAIRES

Toute personne de la restauration collective, commerciale ou travaillant en industrie alimentaire

Durée conseillée : 1 à 2 jours (7 à 14 heures)

Lieu : Savoie Labo ou intra-entreprise

Dates : selon demande (2 personnes minimum)

CONTENU DE LA FORMATION

Le contenu est donné à titre indicatif et est adapté en fonction de vos besoins

PARTIE 1 : Obligations et enjeux

THEME « Réglementation »

- Paquet Hygiène
- Traçabilité
- Organismes de référence et inspections

THEME « Les dangers »

- Classification
- T.I.A.C.

THEME « La microbiologie »

- Définition d'un micro-organisme
- Conditions de croissance
- Bactéries pathogènes

PARTIE 2 : La maîtrise des risques

THEME « Les outils »

- HACCP
- 5M
- GBPH
- Les analyses

THEME « Bonnes Pratiques d'Hygiène »

- Hygiène personnel
- Marche en avant
- Stockage des denrées
- Nettoyage, désinfection

POINTS FORTS DE LA FORMATION

Etude de cas concrets, réalisation d'audits internes (intra-entreprise)
Remise d'un livret « Aide mémoire »

FORMATEURS

Mélina BRETTON :
Ingénieur agro-alimentaire,
Responsable du laboratoire de microbiologie

SAVOIE LABO - Analyses en environnements et hygiène alimentaires

Organisme de formation enregistré sous le n° 82 73 01597 73

Savoie Technolac – 23 allée du lac d'Aiguebelette – BP251 - 73374 LE BOURGET DU LAC Cedex

☎ 04 79 25 37 25 - 📠 04 79 35 30 39 accueil@savoie-labo.fr www.savoie-labo.com