

🌀 Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène - GBPH (Dpt 38) 🌀

Lundi 9 mars 2020

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène comprend les conditions strictes en matière d'hygiène dans l'entreprise. Cette formation est indispensable au bon fonctionnement de l'activité et il est recommandé d'effectuer une mise à jour tous les 4 ans afin de s'adapter aux recommandations du GBPH et aux impératifs de la structure.

PUBLIC VISÉ



- Chef d'entreprise, salarié

PRÉREQUIS

- Pour toute personne en activité en boucherie, boucherie charcuterie traiteur nécessitant de connaître les bonnes pratiques d'hygiène liées au métier.



INTERVENANT



- Siegfried HUDELIST

TEMPS



Durée : 7h00
Début : 8h30
Fin : 16h30

LIEU



OP des Artisans Bouchers Charcutiers
Traiteurs de l'Isère
Le Magistère 2
334 rue des vingt Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX

🎯 Objectifs

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène permettant de préserver la bonne conservation des produits.
- Comprendre et faire face aux contrôles de l'administration.



Moyens et méthodes pédagogiques

- Supports pédagogiques remis aux stagiaires et exercices pratiques associés.



Contenu pédagogique

- La réglementation en matière d'hygiène - Les différents textes de référence.
- Présentation d'Alim'Confiance.
- Les grands principes de microbiologie - Les principales causes des toxi-infections alimentaires.
- Les BPH à maîtriser depuis la réception des matières premières jusqu'à la mise en vente de vos produits.
- Réglementation et gestion des MRS.
- Utilisation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et ses outils d'application.
- Gestion et argumentation auprès des autorités sur les bonnes pratiques d'hygiène que vous mettez en œuvre.

✓ Compétences acquises

- A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de maîtriser les règles de sécurité alimentaire spécifiques à l'activité de l'entreprise et de mieux appréhender les contrôles effectués par les DDPP.

➔ À la fin de chaque formation

- Le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation. La formation est validée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.

📞 **Nous contacter** @

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 – Code APE : 85 59B

D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France

