

# BPH\* et initiation à la méthode HACCP



La formation se veut interactive afin de faire prendre conscience aux participants de l'importance des gestes quotidiens.

## Objectifs :

- Apporter les éléments indispensables à la manipulation des denrées alimentaires
- Connaître les dangers et sources de contamination des aliments
- Mettre en pratique les BPH à son poste de travail

## Contenu :

- Le cadre réglementaire
- La TIAC et sa déclaration aux autorités sanitaires
- Le danger microbien et les sources de contamination des aliments
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène au quotidien
- Initiation à la démarche HACCP (mesures préventives, autocontrôles et traçabilité) :

*Application sur diagramme(s) de fabrication de denrées alimentaires*

**Public visé :** Tout personnel de cuisine et de service en salle de restauration

**Durée :** Une journée

À l'issue de la formation, les participants sont capables d'analyser eux-mêmes les risques rencontrés sur leurs postes de travail et d'en assurer les moyens de maîtrise.

Pour plus d'information contactez le LDA 53  
votre partenaire de proximité