

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

## OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

Être capable de respecter et faire respecter les bonnes pratiques d'hygiène en restauration.

## PRÉSENTATION DE LA FORMATION

La formation sur les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) s'adresse à toute personne manipulant des denrées alimentaires. Elle vise à sensibiliser aux pratiques d'hygiène essentielles. Il est impératif de suivre les procédures de sécurité et d'hygiène fondées sur les principes de la méthode HACCP, régie par le paquet hygiène (Règlement (CE) n°178/2002, règlement (CE) n°852/2004, règlement (CE) n°853/2004).



## COMPÉTENCES AQUISES

Au cours de cette formation, les participants vont être sensibilisés aux différents dangers, à leurs sources, mais aussi aux conséquences que ces derniers entraînent. Ils seront capables, à la fin de la formation, de les identifier, les maîtriser et les éviter, grâce notamment à la rédaction d'un guide des bonnes pratiques d'hygiène et à la traçabilité.



**3h30**



**Laboratoire Départemental de la Somme ou sur votre site (à la demande)**



**À partir de 500€ HT par groupe**



**Pas de prérequis, mais une connaissance de la méthode HACCP est recommandée.**