



**Chambre de Métier
et de l'Artisanat**

Moselle

Hygiène et sécurité en milieu alimentaire

Objectifs de la formation

- Acquérir les connaissances nécessaires permettant de respecter les règles d'hygiène et de sécurité en milieu alimentaire
- Sensibiliser le personnel aux conséquences des contaminations microbiennes au cours de la production, du stockage, de la manipulation, de la distribution et de l'entretien des locaux

Contenu de la formation

- Définition de l'hygiène
- Les contaminations microbiennes : leurs conséquences, les solutions à mettre en place
- La sécurité : réglementation, respect des consignes, équipements de protection, accidents du travail
- La prévention en hygiène : l'hygiène du personnel, des aliments, du matériel, des locaux

Public, pré-requis

- Toutes personnes travaillant dans des entreprises du secteur alimentaire

Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques et implication des auditeurs permettant une prise de conscience individuelle sur l'importance de l'hygiène au sein de chaque poste de travail
- Cours théoriques et pratiques (démonstrations) illustrés par des supports vidéo
- Des documents seront remis à l'entreprise : documents INRS, fiches techniques, les textes de lois référents

Durée et coût de la formation

- Durée : 21 heures
- Coût total de la formation tout public : 735 euros

Dispositions pratiques de la formation

- Lieu : Metz, Thionville, Forbach, Sarrebourg
- Dates : à définir
- Horaires :
- Effectif maximum : 10 auditeurs

Contact

Service Clients

Téléphone : 0820 857 057 (prix d'un appel local)

Télécopie : 03 87 62 71 25

E-mail : serviceclient@cm-moselle.fr

Code E/FC/FR/5/B
03/2009

Page 1 sur 1