

## Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

### dans le stockage et transport

#### Objectifs de la formation

La formation en ligne sur les bonnes pratiques d'hygiène convient parfaitement aux employés qui travaillent ou vont travailler dans l'industrie alimentaire, y compris les intérimaires et le personnel de bureau. A l'issue de la formation, l'apprenant comprend comment ses actions sur le lieu de travail influencent la sécurité des aliments. Il prend conscience des risques en faisant des exercices interactifs. Les exemples pratiques directement liés à son propre processus de travail permettent à l'apprenant de traduire cela dans sa propre pratique.

#### Objectifs pédagogiques

Après avoir fini cette formation, l'apprenant connaît :

- l'importance de la sécurité des aliments.
- les termes HACCP et CCP.
- le rôle de l'hygiène personnelle dans la sécurité des aliments.
- comment les aliments peuvent devenir dangereux.
- les quatre types de contamination : physique, chimique, microbiologique et allergènes.
- les mesures prises par les entreprises pour produire des aliments sûrs.

#### Groupe ciblé de cette formation

Cette formation s'adresse aux employés qui travaillent ou qui vont travailler dans l'industrie alimentaire, y compris les intérimaires et le personnel de bureau.

#### Pré-requis

Pour cette formation de base il n'y a pas de pré-requis.

#### Durée de la formation

Environ une heure

## Lieu de la formation

Formation en ligne

## Tarif

€ 57,00 hors TVA par salarié formé

## Méthode et moyens pédagogique

Cours en ligne interactif

Quiz pour chaque point abordé

Examen final pour valider la compréhension des termes abordés

## Programme détaillé de la formation

- *Qu'est-ce que la sécurité des aliments ?*
- *Quatre types de contamination*
- *Hygiène personnelle*
- *Nettoyage dans l'entrepôt*
- *Inspecter une cargaison en contrôler des livraisons en vrac*
- *Le stockage correcte dans l'entrepôt*
- *Les manières de stockage PEPS, PPPS, TITO*
- *Cargaison de colis*
- *Chargement en vrac*
- *Effectuer des contrôles : température, filtres, l'échantillonnage*
- *HACCP (notion de base)*
- *Un examen final*

## Modalités d'évaluation

Un examen final avec certificat de réussite à obtention minimum de 75% de bonnes réponses.