

# Hygiène en point de vente collectif - Nuces

## Public cible

Les producteurs du magasin de producteurs.

## Objectifs

Etre capable de maîtriser la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire - Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en point de vente collectif

## Pré-requis

Aucun prérequis

## Contenu

Audit du point de vente

Rappel sur la réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire.

Les obligations des points de vente par rapport à la réglementation :

- La chaîne du froid
- Le plan de nettoyage et désinfection
- Les auto-contrôles (contrôles des surfaces, validation des DLC, analyses microbiologiques).
- Réglementation des conditions de préparation et de commercialisation des viandes hachées de boeuf.
- Les règles d'étiquetage.
- Les bonnes pratiques d'hygiène en découpe et tranchage en magasin :
- Hygiène du personnel,
- Hygiène du matériel,
- Les contrôles à effectuer,
- Les enregistrements des contrôles,
- Les erreurs à éviter.

Bilan de fin de formation, évaluation des acquis et de la satisfaction par les participants et suites envisagées. Nous utiliserons une grille d'auto-évaluation, d'utilisation intuitive et également un questionnaire d'évaluation de la satisfaction qui permet aux bénéficiaires d'exprimer leurs attentes pour la suite ainsi que leur satisfaction ou leur désaccord selon des axes variés : organisation logistique, rythme de la formation, qualité des interventions. Une évaluation orale collective est réalisée en complément du questionnaire.

Analyse de la satisfaction des stagiaires sur la formation précédente organisée en 2021 : 100% des stagiaires se disent satisfaits voire très satisfaits.

## Modalité d'enseignement

présentiel

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

175€. Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi ou CPF. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières ou modalités de financement