

AGROALIMENTAIRE

Hygiène et sécurité alimentaire

Prévention



DURÉE

1 h 30



MODALITÉ

E-learning



PUBLIC

Tous les salariés

Objectifs

- Réagir de manière appropriée face à un produit non conforme
- Comprendre et respecter les exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier les principaux risques sanitaires et leurs conséquences
- Adopter les bonnes pratiques pour prévenir la contamination des aliments

Atouts pédagogiques

- + Interactivité avancée
- + Autonomie et flexibilité
- + Contenu Rich Media
- + Exercices et évaluations

Le programme

- 1 Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?
- 2 Serious game
- 3 Traçabilité et gestion des produits non conformes
- 4 Main d'œuvre : règles générales d'hygiène
- 5 Milieu : hygiène des locaux
- 6 Matériel : nettoyage des équipements et ustensiles
- 7 Matières premières : réception, stockage et maîtrise des chaînes de température
- 8 Méthode : maîtrise des chaînes de température
- 9 Évaluation

MODALITÉ DE DÉPLOIEMENT

En ligne

Profitez d'une plateforme adaptable à tout appareil. Où que vous soyez, notre contenu est toujours à portée de main.