

## PROGRAMME

### Généralités

- Historique, définition, principes, etc.
- GBPH et réglementation en France et en Europe
- Lien entre les GBPH et la méthode HACCP
  - ◇ HACCP : définition, principes et méthode de mise en application
- Les BPH :
  - ◇ Hygiène du personnel et des manipulations
  - ◇ Hygiène des locaux, installations, équipements et matériels
  - ◇ Qualité de la matière première (aliments)
  - ◇ Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement (chaîne du froid, chaîne du chaud)
  - ◇ Les durées de vie (DLC, DDM, Autres DLC)
  - ◇ Les procédures de congélation/décongélation
  - ◇ L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
  - ◇ Les conditions de transport
  - ◇ La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps (marche en avant)
- Les GBPH du secteur d'activité spécifique

### Objectifs :

- Contexte réglementaire en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques

### Études de cas

- Réalisation des tableaux de BPH

### LIEU :

Présentiel

### CALENDRIER :

14 heures

### VALIDATION :

Attestation de fin de formation

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

### Succursale : TOULOUSE

281 Route d'Espagne  
31100 TOULOUSE

catalyse@catalyse.fr  
secretariat@catalyse.fr

### Succursale : SÉMÉAC

Chemin Saint Frai  
65600 SÉMÉAC

patriciaartigues@catalyse.fr

### Succursale : PAU

Avenue de Lattre de Tassigny  
Résidence Building des Pyrénées  
64000 PAU

secretariatpau@catalyse.fr

