

Sécurité alimentaire pour les managers d'une station-service

Référence : HYG007

Catégories : **HYGIENE ALIMENTAIRE**

LANGUE(S) :



FR DE LU

DURÉE :

1 JOUR(S)

ORGANISME DE FORMATION :

LUXCONTROL

OBJECTIFS

Cette formation a pour but d'offrir une sensibilisation à l'hygiène alimentaire et détaille les moyens de prévention des dangers potentiels pour les consommateurs pour les managers de stations-services

CONTENU

- Les exigences légales et les principes de l'HACCP
- Les dangers pour le consommateur
- Les bases de la microbiologie
- La chaîne du froid
- L'hygiène du personnel
- Les bonnes pratiques d'hygiène en station-service
- Les enregistrements dans le cadre du système d'auto-contrôle
- La gestion des allergènes

PÉDAGOGIE

Exposés théoriques, illustrations pratiques

PRÉREQUIS

Il n'y a pas de prérequis nécessaires

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise