

MISE EN PLACE DU GUIDE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (GBPH)

PUBLIC

Les entreprises du secteur de l'agroalimentaire

OBJECTIF

- Sensibiliser l'entreprise sur les bonnes pratiques d'hygiène
- Mettre en place un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) dans l'entreprise

CONTENU

- Diagnostic hygiène des locaux et du fonctionnement en fabrication
- Sensibilisation du personnel aux conclusions du diagnostic hygiène et préconisations
- Application du guide de bonnes pratiques d'hygiène dans l'entreprise :
 - ◆ Mise en place du plan de nettoyage et de désinfection,
 - ◆ Formalisation de l'organisation du travail,
 - ◆ Consignes en hygiène,
 - ◆ Définition du plan d'autocontrôles
- Formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène

DUREE

5 jours (étalés sur plusieurs mois)

TARIF

Sur devis

CONTACT ET REFERENT

Mme Marie-Hélène MALAISE : 0262 21 04 35

Courriel : marie-helene.malaise@cm-reunion.fr

Chambre de Métiers et de

42, rue Jean Cocteau—BP 10034
97491 Sainte Clotilde Cedex
Téléphone : 0262 21 04 35
Télécopie : 0262 41 24 70
Internet : www.artisanat974.re

Chambre de Métiers et de
l'Artisanat - Antenne Sud
65, rue du Père Lafosse
97410 Saint Pierre
Téléphone : 0262 96 12 40
Télécopie : 0262 25 81 34