



SFE Formation
Siret 898 766 266 00016
76 rue de la Pompe 75116 Paris
admin@sfeformation.com

Déclaration d'activité enregistré sous le numéro 11756242775
auprès du préfet de région d'Ile-de-France
Numéro d'enregistrement ROFHYA 111003362021 auprès de DRIAAF Ile-de-France

HACCP 卫生培训课程

天数时长 : 14 小时 / 2 天

报名培训等待时间 : 15-30 jours

培训模式 : 面对面授课

培训价格 : 1050 € HT + T.V.A. 20% = 1260 € TTC

1. 适宜人群及前提要求

- 培训适宜人群
 - 食品行业生产人员
 - 餐厅, 酒店工作人员
 -  我们可以接受残疾人培训并为您提供帮助, 如若需要, 请邮件或者电话联系我们的 : 06 67 25 86 16
- 前提要求
 -  我们可以提供翻译全程陪伴, 如有需要, 请在培训报名时告知我们。

2. 培训目标与考核参考¹

培训结束后, 学生可以

- 掌握食品卫生相关知识, 优化工作环境, 确保食品安全卫生。
- 使用HACCP理论体系分析卫生环境。(笔试检测)
- 了解微生物环境潜在危险。(笔试检测)

¹ 详细的培训结果测试模式呈现在第四部分 : 培训组织

- 提升专业卫生操作，通过遵守必要的规范，将卫生工具和步骤正确运用实施。（实地检测）

3. 培训内容

① 辨明食品安全范围内最主要的卫生规则：

- 确认和整理职责和工作
- 学习必要的操作并反馈结果
- 食品安全体系的主要内容
- 认识自我检测和卫生项目分配

② 学习商用食品安全的风险评估以及食品感染的危险：

- 物理，化学和微生物感染途径
- 研究和审查食物中毒和微生物感染的危险
- 认识危险来源，阻碍危险因素
- 认知卫生安全能够带来的客户缺失问题

③ 掌握商业食品安全的主要内容：

- 使用GBPH食品安全手册
- 掌握生产和保存每个环节的食品安全策略
- 将学习的内容应用至场景

④ 客人的潜在危险：

- 主要食品安全危险
- 微生物危险的了解
- 剖析微生物的生物环境原理
- 侵害分级以及组合的预防策略
- 食品中微生物环境和危险的再细分

⑤ 食品安全的微生物环境：

- 主要病原的分析和罗列
- 食物中毒的罗列
- 病原和食品的关系

⑥ 控制微生物风险：

- 原材料的质量
- 加工步骤的正确性
- 冷热链条的控制
- 危险时间把控
- 卫生安全的操作实践
- 运输流程
- 仓储工具和环境的处理

⑦ 潜在危险：

- 化学品危害
- 物理危害
- 微生物危害

⑧ 验收标准：

- 卫生框架和基本体系
- 规则和数据留存
- BPH和HACCP的使用和规范

⑨ 卫生条例的理解和执行。

⑩ 官方检测：

- 相关部门的检测标准
- 检测项目和合格条件
- 视察，检验，确认，基础流程，检验结果，更改条例执行。

⑪ 良好的卫生习惯的维系

- HACCP准则
- 自我检测与记录
- 相关书籍官方参考

4. 培训组织

- 培训师

- 有相关文凭的有经验的卫生培训老师
- 如若需要，我们的翻译可以全程陪伴

- 教学与设备

- 教学理念：灵活生动的教学理念
- 教学模式：理论讲解和实践练习
- 教学材料：教学材料会以纸质或电子版给予学生，包括培训大纲，必要课件，视频，幻灯片等。
- 教学设备：电脑，投影仪等多媒体教学

- 课程监督及检测

- 培训前水平监测：简单的测试题
- 培训后结果检测：
 - (1) 选择题与简答题组成的笔试 (占总成绩的 50%)
 - (2) 老师根据我们提供的评判表格对您的工作环境进行检测并打分 (占总成绩的 50%)

🏆 两项的平均分要超过满分的 60% , 即 12/20。

- 满意度调查：满意度调查表
- 出勤率调查：出勤签名表
- 培训相关证件：卫生培训证明