

Développement du système de sécurité alimentaire

Mme Delphine Scheidegger, conseillère en hygiène chez von Arx
Engineering

Objectifs :

- Connaître les différents microorganismes.
- Comment empêcher les contaminations croisées.
- Comprendre l'importance du lavage des mains et de l'hygiène personnelle.
- Comprendre l'importance du nettoyage et de la désinfection.
- Connaître les principaux allergènes et les symptômes d'une allergie.

Contenu :

- HACCP ;
- Législation ;
- Microorganismes ;
- Risques microbiologiques, chimiques et physiques ;
- Bonnes pratiques de fabrication ;
- Hygiène personnelle, lavage des mains ;
- Nettoyage et désinfection ;
- Allergène ;

Public-cible et nombre de participants :

Le personnel de cuisine

15 personnes

Lieu, dates et horaires :

H-JU, site de Delémont

Salle III - **4.02 ou 11.02.2025 / de 14h à 16h ou**

Salle du Faubourg - **18.02.2025 / de 14h à 16h**

H-JU, site de Porrentruy

Petite salle du 6^e étage – **3.03 ou 11.03.2025 / de 15h30 à 17h30**

H-JU, site de Saignelégier

Salle de séances - **12.02.2025 / de 14h à 16h**

CONTACT

Secrétariat du service RH – Formation, Tél. : +41 32 421 25 73

NOUS NOUS REJOUISSONS DE VOUS ACCUEILLIR LORS D'UNE FORMATION

HÔPITAL DU JURA | Service RH - Formation
Faubourg des Capucins 30 | CH-2800 DELÉMONT

Pour les collaborateurs de
l'H-JU : Inscription par le
biais de la demande de
formation

Pour les personnes
externes : Inscription en
ligne sur le site www.h-ju.ch/formation :

