

# MODULE E-LEARNING WEBALIM FONDAMENTAUX DE L'HYGIÈNE

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU MODULE DE COURS EN LIGNE

### 1. Préambule

Ce cours en ligne, module de formation, ne rentre pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donnera pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

### 2. Publics cibles

Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

### 3. Pré-requis

Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler).

### 4. Niveau du module en ligne

Niveau CAP et BEP. Ce module s'adresse aux débutants.

### 5. Temps de réalisation de module de cours en ligne

3 heures de visionnage en moyenne.

## OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE

### HY05 - LES FONDAMENTAUX DE L'HYGIÈNE

 Objectifs	 Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• identifier les enjeux et les objectifs de la réglementation en matière d'hygiène ;</li><li>• expliquer les 5 M ;</li><li>• décrire les moyens de prévention servant à limiter les contaminations provenant des 5 M ;</li><li>• identifier les différents contrôles effectués dans l'entreprise.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hygiène : définition et réglementation</li><li>2. Personnes</li><li>3. Matériel</li><li>4. Matière première</li><li>5. Organisation de l'entreprise</li><li>6. Contrôle du respect des règles d'hygiène</li></ol>

# APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



[www.webalim.fr](http://www.webalim.fr)

