

Mise en place d'une sécurité alimentaire

Pour qui ?

Toutes personnes manipulant les denrées alimentaires dans son établissement

Enjeu :

Acquérir les fondamentaux

Prérequis :

Etre en contact avec un métier de bouche

Objectifs :

Comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire pour assurer la qualité de son établissement et préserver la santé publique, remettre aux consommateurs des aliments sains et bons. Etre capable d'analyser les dangers pour mettre en place des actions préventives et correctives ; Répondre à la nouvelle approche réglementaire : directive européenne (le paquet hygiène)

Module 1 Retour sur la théorie

Contexte réglementaire La réglementation

La méthode HACCP

Le GBPH adapté à la méthode HACCP

Les 5 étapes du GBHR

Module 2 Retour sur la théorie

Identification des risques liés à la microbiologie alimentaire Les différents types de contaminations des aliments et leurs conséquences

Conditions de développement des micro-organismes

Les principales maladies alimentaires d'origine microbienne

Module 3 Mise en pratique des points clef fondamentaux

Maîtrise des contaminations microbiologiques, physiques, chimiques

Les autocontrôles : Maîtrise de la qualité

Point clef n° 1 Hygiène des manipulateurs

Point clef n° 2 Nettoyage et désinfection

Point clef n° 3 Organisation du travail

Point clef n° 4 Disposition des postes de travail

Point clef n° 5 Vérification à réception

Point clef n° 6 Rangement rationnel du stockage

Point clef n° 7 Maîtrise du froid

Point clef n° 8 Gestion des déchets et poubelles

Point clef n° 9 Cuisson et refroidissement

Point clef n° 10 Congélation/décongélation

COMPETENCES VISEES

Prise de conscience de l'acceptable de l'inacceptable, proposer des denrées propres à la consommation ,

Mise en pratique sur site, dans l'environnement de lieu de travail.

2 jours ou 4 demie journées

14 heures

Intra ou Inter-entreprise