HYGIENE ALIMENTAIRE

maj 01/09/2026

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

Contexte réglementaire La réglementation
La méthode HACCP
Le GBPH adapté à la méthode HACCP
Les 5 étapes du GBHR

Module 2

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

Maîtrise des contaminations microbiologiques, physiques, chimiques
Les autocontrôles : Maitrise 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

1 jour ou 2 demie journées
7 heures
Intra ou Inter-entreprise

COMPETENCES VISEES

Etre capable de mettre en pratiques les normes d'hygiène alimentaire , sur site, dans l'environnement de votre lieu de travail.