

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

PUBLIC :

- Toute personne amenée à manipuler des denrées alimentaires

VALIDATION :

- Attestation de formation

DUREE

- Durée : 7h

LIEU :

- En centre

COUT :

- Nous consulter

EFFECTIF :

- 6 - 10 personnes

OBJECTIFS PROFESSIONNELS:

- Appliquer les règles de base en hygiène alimentaire
- Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire au regard des normes

CONTENU :

➤ **Le contexte réglementaire**

- le « Paquet Hygiène »

➤ **Les micro-organismes**

- caractéristiques et facteurs de développement
- vecteurs de contaminations
- les germes pathogènes et les germes d'altération
- les conséquences des contaminations pour les produits et le consommateur

➤ **Les analyses microbiologiques**

- interprétation des résultats
- mise en place d'actions correctives

➤ **Les solutions pour limiter les risques**

- les grands principes d'hygiène alimentaire (hygiène du personnel, marche en avant, chaîne du froid...)
- le nettoyage et la désinfection (principes, méthodes, produits)
- le plan de maîtrise sanitaire
- les auto-contrôles, les fiches d'enregistrement, les procédures