

Hygiène alimentaire et Initiation à la méthode HACCP

PUBLIC VISE :

Tous les professionnels de la restauration collective : manipulation de denrées alimentaires, fabrication, ou distribution.

OBJECTIFS

- Connaître les **obligations réglementaires** en matière d'hygiène et de maîtrise des risques alimentaires.
- Comprendre la **méthode HACCP**.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et maîtriser les points critiques hygiène spécifiques à la restauration.
- Réaliser les activités de manipulation des denrées dans le respect de la réglementation applicable.
- Respecter les règles d'or : pour le personnel, pour les aliments, pour le matériel et les locaux.
- Maîtriser la traçabilité alimentaire en restauration collective.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Minimum : 4 personnes
Maximum : 12 personnes

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

2 journées (14h)

PREREQUIS :

Aucun

PROGRAMME

Réglementation :

- Définition.
- Les règlements applicables à la restauration collective (déclarations, PMS, Services officiels, ...).

Les bases de la microbiologie alimentaire :

- Où sont les microbes ?
- Les principales familles de microbes.
- Quels sont les paramètres qui les influencent ?

Les TIAC

- Définition, mécanismes, symptômes.
- Principales bactéries pathogènes à l'origine des TIAC.
- Conduite à tenir en cas de TIAC.

Les moyens de prévention

- Respect de la conception des locaux.
- Respect de l'hygiène du personnel.
- Respect des règles de nettoyage et de désinfection.

La méthode HACCP

- Définition (7 principes, méthode des 5M, ...).
- Les enregistrements obligatoires.
- La gestion des non-conformes.

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISME PRESTAREST



PEDAGOGIE

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation (INTER).
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets, en groupe, à partir des différentes expériences des stagiaires.
- Quiz.
- Livret stagiaire remis à l'issue de la formation.

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Questionnaires en entrée et en sortie de formation (QCM, tests rapides en groupe).
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation par stagiaire après facturation.