



HYGIENE ET METHODE HACCP

OBJECTIFS :

Analyser les dangers et maîtriser les points critiques, connaître les points critiques, connaître les principes de la méthode HACCP

PUBLIC :

Personnes appelées à intervenir dans les locaux où circulent les denrées alimentaires

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Apports pratiques puis théoriques en partant de l'expérience des stagiaires
- Démarche participative par des mises en situation, des démonstrations

PROGRAMME :

- La méthode HACCP
Le contexte réglementaire et historique de la sécurité alimentaire, les 7 principes de la méthode, les 12 étapes d'application de la méthode HACCP et le codex alimentarius : étude d'un texte de base
- Les micro-organismes
Définition et généralités sur les microbes, les différentes familles de microbes, où se trouvent-ils ?, comment les microbes vivent-ils ?, les moyens de prévention et de lutte contre le développement microbien
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives : les TIAC
Caractéristiques d'une Toxi-Infection Alimentaire, les principales Toxi-Infections Alimentaires et les maladies infectieuses alimentaires et leurs conséquences
- Hygiène des matériels et des locaux
Inventaire des matériels et des locaux à nettoyer, le planning de nettoyage, utilisation des produits de nettoyage/désinfection, procédures de nettoyage, vérification des bonnes pratiques d'hygiène : analyse microbiologique des surfaces, matériels de prélèvement, mode opératoire et interprétation des résultats
- Des règles de travail à la mesure des responsabilités du métier
Risques et préventions sur les produits courants, les sources de contamination, les 3 règles et les 10 commandements de la lutte contre les TIAC, la marche en avant et l'hygiène du personnel

DUREE : 2 jours soit 14 heures (les mercredis)

EFFECTIF : Session organisée à partir de 10 inscriptions (sur notre site)