



HYGIÈNE DES ALIMENTS AU QUOTIDIEN

OBJECTIF GÉNÉRAL

Donner une approche générale sur l'hygiène alimentaire et fournir les éléments nécessaires à la mise en place des Bonnes Pratiques d'Hygiène

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître le contexte réglementaire
- Connaître les caractéristiques principales du monde microbien
- Appréhender les principaux germes responsables des toxi-infections alimentaires collectives
- Identifier les règles d'hygiène à appliquer dans son secteur d'activité

PROGRAMME

La réglementation :

- D'une obligation de moyen vers une obligation de résultats
- Présentation des textes réglementaires en vigueur
- Plan de Maîtrise Sanitaire, introduction de la notion HACCP, autocontrôles

Le monde microbien :

- Définition, caractéristiques, milieu et mode de vie d'un microbe
- Moyen de lutte contre les microbes

Les Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC) :

- Principaux germes pathogènes : Listeria, Salmonelle, Staphylocoques, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum

Les règles d'hygiène à respecter :

- Utilisation de la méthode des 5 M
- Règles d'hygiène liées au Milieu / Matériel / Méthodes / Main d'œuvre / Matières premières

Public visé

Tout agent exerçant son activité au sein d'une restauration collective



Prérequis

Aucun. Cependant, formation UNIQUEMENT à destination des agents de restauration collective publique ou privée



Durée

1 jour (7 heures)

