

CHARENTE

LE DÉPARTEMENT

Laboratoire Départemental d'Analyses et de Recherche de la Charente

FORMATION : L'HYGIENE DES ALIMENTS AU QUOTIDIEN

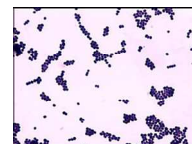
OBJECTIF

L'objectif de cette formation est de donner une formation générale sur l'hygiène des aliments au quotidien et de fournir les éléments nécessaires à la mise en place des bonnes règles d'hygiène.

PROGRAMME

Première demi-journée :

- les principes réglementaires : de la directive 93/43 vers le « paquet hygiène »
 - introduction à la notion **d'HACCP**, les **autocontrôles**
 - présentation succincte du texte réglementaire régissant votre activité et des principaux acteurs responsables de la sécurité alimentaire
- le monde microbien :
 - définition, caractéristique, milieu et mode de vie d'un **microbe**
 - moyens de **lutte** contre les microbes



Deuxième demi-journée :

- **les toxi-infections alimentaires collectives** à partir de l'exemple des principaux germes pathogène : Salmonelle, Clostridium Perfringens, Clostridium botulinum, Staphylocoques, Listeria
- à partir de l'exemple des **5 M**, les règles d'hygiène à respecter :
 - les règles d'hygiène liées au **milieu, au personnel, au matériel**
 - le contrôle des **matières premières**
 - les bonnes **méthodes de travail**

Troisième demi-journée (facultative) :

Cette demi-journée (sur rendez-vous) se déroule au sein de la structure afin de vérifier l'application des règles d'hygiène générale.

Matériel :

- vidéo-projecteur et ordinateur



Méthodes :

- exposé théorique à partir d'exemple pratique
- travail sur l'analyse des risques

Nombre de participants : la formation peut être dispensée par groupe d'une dizaine de personnes

Intervenant : assistant qualifié de laboratoire et/ou Docteur vétérinaire

Public visé : toute personne travaillant dans des entreprises agro-alimentaires, ou personnel des restaurations collectives.



- Prix :**
- demi-journée de formation sur site: 540 € HT (hors frais de déplacement et frais de dossier)
 - journée de formation sur site : 930 € HT (hors frais de déplacement et frais de dossier)
 - forfait formation au laboratoire : 140€/journée HT (hors frais de repas)

A l'issue du stage, le stagiaire connaîtra :

- les généralités concernant le contexte réglementaire
- les caractéristiques principales du monde microbien
- les principales toxi-infections alimentaires collectives pouvant survenir
- les règles d'hygiène à appliquer dans son secteur d'activité

*Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 54 16 00844 16 auprès du préfet de la région de Poitou-Charentes
 Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 54 0045 32 2012
 Référencement sur DataDock*