

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

(La méthode haccp)

Objectifs

Comprendre les règles fondamentales du respect de l'hygiène et savoir les appliquer dans les conditions normales de l'activité

Connaître les microbes et leur fonctionnement pour mieux les combattre

Reconnaître les situations de travail nécessitant l'application des règles d'hygiène

Acquérir des méthodes de travail simples et conformes afin de garantir la sécurité des aliments

Public/ Pré-requis

Personnes opérateurs et encadrants travaillant en :
- cuisine, restauration collective et restauration rapide
- rayon boucherie/charcuterie/traiteur et autres en grande distribution
- industrie agro-alimentaire

Aucun pré-requis

Durée

20 H, soit 3 journées

Validation

Attestation de fin de stage

Lieu

CRIFAC – 27 Rue du Général Baron Fabre – 56037 VANNES CEDEX
↳ Tél : 02.97.42.53.63 E-mail : crifac@wanadoo.fr

CFT CRIFAC – Zone industrielle du Lay – 56660 St Jean Brévelay
↳ Tél : 02.97.60.32.00 E-mail : crifac.cft@wanadoo.fr

Formation inter ou intra entreprise

Dates

Cf. calendriers

Programme

I/ Sécurité alimentaire

- Les enjeux et objectifs de la sécurité alimentaire
- Le contexte réglementaire, l'Arrêté du 29 septembre 1997 et l'HACCP
- La notion d'auto contrôle et de contrôle officiel
- Les principes de la méthode HACCP :
 - Analyser les risques alimentaires à chaque étape du travail (Points)
 - Etablir lesquels de ces Points sont critiques pour la salubrité des aliments
 - Elaborer et mettre en œuvre des procédures pour maîtriser ces points critiques

II/ Microbiologie alimentaire

- Le monde microbien
- Les facteurs de développement
- Les bactéries dangereuses dites pathogènes et les bactéries de dégradation
- Les conséquences sur l'être humain et les TIAC
- Les sources de contamination et les moyens de lutte
- L'analyse microbiologique

III/ Règles d'hygiène de base

- L'hygiène du personnel (état de santé, hygiène corporelle, hygiène vestimentaire)
- L'hygiène des manipulations, le respect de la chaîne du froid
- La circulation des produits et du personnel : marche en avant
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel

IV/ Méthode HACCP

- L'HACCP adapté à votre entreprise
- Les procédures de l'HACCP, la méthodologie et la traçabilité
- Les dangers microbiologiques, présentation des risques alimentaires.