

Points clés de l'Hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles en intra

Fiche pratique

Lieu : In situ
Groupe de 4 à 15 personnes
Durée : 7 heures
Dates et horaires : A définir avec l'entreprise
Tarif : 804,16 € HT pour un groupe par jour
Frais administratifs en sus

Outils pédagogiques

Matériel utilisé : Support d'audit, Vidéoprojecteur, paperboard
Documents remis : Fascicule de formation, attestation de formation
Exercices pratiques : Démonstration sur site, Quiz

Votre situation nécessite des adaptations ?

Formation accessible et adaptable aux personnes en situation de handicap, après étude du dossier.
Merci de nous faire part de vos besoins particuliers par mail : departement.lvd@aube.fr

Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

Public visé et prérequis

Public concerné : Toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine, responsable de cuisine
Etablissements concernés : Tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale
Prérequis : Aucun

Objectifs



S'appuyer sur les pratiques professionnelles des stagiaires pour les sensibiliser aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

- ✓ Maitriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène en alimentaire pour éviter les TIAC
- ✓ Répondre aux exigences réglementaires en termes d'hygiène.
- ✓ Connaître les 4 dangers et sources de contamination des aliments
- ✓ Acquérir et approfondir la maitrise des risques de contaminations d'une denrée alimentaire par la maitrise des « 5 M »
- ✓ Appliquer et valider les plans de nettoyage et désinfection de l'établissement
- ✓ Interpréter les analyses microbiologiques sur les aliments et les contrôles de surfaces et mener des actions correctives sur les non conformités

Programme

- ✓ Analyses des pratiques d'hygiène et de fabrication en cours de production au sein de l'entreprise
- ✓ Les Dangers Chimiques, Physiques, Microbiologiques et Allergiques : différentes natures, risques de contamination et moyens de maitrise
- ✓ Les 5 sources possibles de contamination et moyens de maitrise : « 5 M » :
 - ✗ La Main d'œuvre : état de santé, tenue, comportement durant les manipulations
 - ✗ Les Milieux : conception des locaux, entretien, aménagement, approvisionnement en eau, lutte contre les nuisibles
 - ✗ Le Matériel : entretien et maintenance, suivi des températures
 - ✗ Les Matières Premières : choix des fournisseurs, contrôles à réception, conditions de stockage
 - ✗ La méthode de travail : respect de la marche en avant, respect des procédures et des bonnes pratiques de fabrication, la Maitrise des températures.
- ✓ Les autocontrôles microbiologiques des aliments et des surfaces : conduite à tenir lorsque les résultats sont non conformes.

