



HYGIENE – LES BONNES PRATIQUES

Objectifs

- Identifier les principales règles d'hygiène à appliquer pour garantir la qualité micro biologique des aliments
- Comprendre les objectifs de ces règles pour mieux les appliquer
- Découvrir le monde microbien et ses dangers
- Découvrir la méthode HACCP
- Mesurer les enjeux pour la santé des consommateurs, l'image de marque de l'établissement.

Public

Employés de restauration commerciale.

Intervenant

Nathalie POUCHIN
Consultante spécialisée en hygiène

Méthodes de travail

Supports types pour la mise en œuvre de la démarche
Exemples d'applications liées à l'activité de la restauration.

Durée / Dates

1 jour à La Roche sur Yon (7 heures)
Le 24 janvier 2012 (complet)
Ou le 2 avril 2012
Ou le 14 mai 2012
Ou le 12 novembre 2012
Ou le 10 décembre 2012.

Droits d'inscription

196 €, exonérés de TVA, par participant.

PROGRAMME DETAILLE

Pourquoi appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

- Réglementation
- Les principaux enjeux

Les microbes

- Rappel des principes de base : Qui sont-ils ? Comment et où vivent-ils ?
- Les 4 types de danger
- Présentation rapide de quelques microbes dangereux (Sources, maladies développées...) – Exemple : Salmonelle, listéria...
- Les autres dangers (physiques, chimiques, allergènes...)

Les moyens de lutte contre la contamination des aliments

- La qualité des matières premières
- La tenue de travail
- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- Marche en avant et séparation des circuits

Les moyens de lutte contre le développement des microbes

- Les températures de conservation : chaîne du froid et du chaud
- Congélation et décongélation
- Gestion des stocks et des dates limites : DLC et DLUO

Les moyens d'assainissement des produits

- La cuisson
- Les autres techniques

Contrôler et enregistrer les résultats

- Contrôle à réception et en cours de préparation
- Contrôle nettoyage
- Analyses microbiologiques

La méthode HACCP : Présentation de la démarche

- Le contexte réglementaire
- Objectifs et intérêts de la méthode
- Les étapes