

SEMINAIRE

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none">• Comprendre les règles d'hygiène alimentaire essentielles dans votre structure.• Pouvoir adapter ses comportements et méthodes de travail en vue d'assurer la sécurité sanitaire.
PROGRAMME	<p>MODULE 1 : Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none">• Respecter les bonnes pratiques d'hygiène : L'intérêt pour votre établissement.• Connaître les règles essentielles pour votre structure.• L'hygiène et la sécurité alimentaire : L'environnement réglementaire.• Les risques, les conséquences : Les moyens de maîtrise et les contrôles à opérer.• Sensibilisation aux risques : Les facteurs à risque alimentaire.• Mettre en place des contrôles fréquents et des enregistrements.• Rôle des instances et obligations dues à la réglementation. <p>MODULE 2 : Intégrer la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprendre la source des causes et des dangers d'infection des denrées alimentaires.• Savoir définir les TIAC : les Toxi-infections alimentaires collectives.• Identifier les risques microbiologiques et le fonctionnement du développement microbien des aliments. <p>MODULE 3 : Mettre en place un guide des bonnes pratiques d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none">• L'hygiène corporelle et la tenue vestimentaire.• Le plan de nettoyage et de désinfection (matériels et locaux).• La maintenance de son espace de travail.• Le principe de la marche en avant : les circuits propres et sales.• Les bonnes pratiques liées à l'approvisionnement en eau.• Savoir assurer une gestion des flux propres.• Gestion des denrées alimentaires.• Gestion des déchets.• Retour sur la gestion des stocks et les moyens de conservation.• L'ordonnancement et l'organisation.• Le contrôle des températures.
DURÉE	2 jours
POPULATION CONCERNÉE	Toute personne en charge de manipulation de denrées alimentaires ou service d'hygiène.