

## HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

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