

Programme de Formation

HYGIÈNE Les « 5 M »

REFERENCE

HYG02

PUBLIC VISE

- Toutes personnes concernées gravitant autour de la préparation alimentaire.

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Support de cours
- Documents législatifs.
- Affichage.
- Bilan de fin de stage

PRE REQUIS

Aucun

PAGE

1/2

OBJECTIFS

- + Prévenir les risques sanitaires par le diagramme d'Ichikawa

PROGRAMME

+ Main œuvre :

- Tenue travail
- Lavage des mains
- Équipements (lavabo, vestiaires)
- État de santé
- Trousse de secours

+ Milieux :

- Agencement des locaux
- Sectorisation chaud/froid, propre/sale
- Marche en avant
- Circuit d'air, prévention de la contamination aéroportée et de la condensation
- Nature des revêtements

+ Matériel :

- Équipement (lave main, poubelle à commande non manuelle, CE)
- Matériaux utilisée en cuisine
- Ustensile
- Les produits entretien

+ Matière :

- La réception
- Stockage
- Rôle de la réfrigération
- DLC Secondaire
- Conditionnement des matières
- Décongélation
- Refroidissement
- Hachage
- Tranchage
- Couple temps température
- Liaison froide
- Liaison chaude
- Décontamination des fruits et légumes

REFERENCE

HYG02

PUBLIC VISE

- Toutes personnes concernées gravitant autour de la préparation alimentaire.

**MOYENS
PEDAGOGIQUES**

- Support de cours
- Documents législatifs.
- Affichage.
- Bilan de fin de stage

PRE REQUIS

Aucun

PAGE

2/2

✚ Méthodes :

- Maintient de la chaîne du froid (relevée des températures, autocontrôle...)
- Traçabilité (notions de DLC et DLUO).
- Plan de nettoyage et de désinfection (procédure, fréquence, type de produits, bonne marche du plan de nettoyage et de désinfection).
- Éléments relatifs à entreprise (visite médicale des salariées travaillant en cuisine, entretien des conduits de fumée, évacuation des huiles usagées, fiches techniques des produits entretiens, attestation de formation du personnel).
- Lutte contre les nuisibles