

Programme de Formation

HYGIÈNE Notions de base

REFERENCE

HYG01

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

1/1

OBJECTIFS

- ✚ Acquérir les notions de bases, fondamentales dans le cadre de la prévention des risques sanitaires.

PROGRAMME

✚ Définition :

- Risque et danger
- GBPH
- HACCP
- TIAC
- Action corrective
- Action préventive
- Contamination
- Sécurité des aliments

✚ Organisation du travail :

- Respect de la marche en avant dans le temps et dans l'espace
- Les Flux :
 - Des déchets
 - Du personnel
 - Des produits
 - Des cartons

✚ Gestion des stocks :

- Différence entre DLC et DLUO
- Notion du « premier entrée premier sorti » («F.I. / F.O.»)
- Contrôle des dates de péremption
- Produits déconditionnés
- Gestion des produits non conformes

✚ Les différents dangers biologiques :

- Le développement des micro-organismes
- Contamination
- Biofilm
- Salmonelles
- Escherichia coli
- Clostridium botulinum
- Clostridium perfringens
- Bacillus cereus
- Staphylocoque aureus
- Lysteria monocytogenes
- Campylobacter
- Histamine
- Anisakis