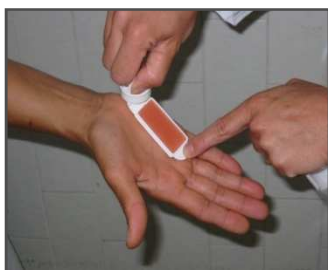




FORMATION

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE



L.D.A. 13 - Technopôle de Château-Gombert - 29 rue Joliot-Curie - 13013 Marseille



Formation HYGIENE et SECURITE ALIMENTAIRE



Durée : 1 journée

Horaires : de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30

Lieu : Laboratoire Départemental D'Analyses des Bouches-du-Rhône, 29 rue Joliot Curie, 13013 Marseille (Technopôle de Château Gombert)

Contenu



- 1- Objectifs du stage : Pourquoi l'hygiène et la sécurité alimentaire ? Les risques alimentaires et les intoxications
- 2- Réglementation applicable : Règlement CE 178/2002 et 852/2004 et 853/2004, Arrêtés ministériels (09/05/95, 18/12/2009, 21/12/2009, 10/03/77), Code Rural
- 3- La microbiologie alimentaire
- 4- Les règles d'hygiène du personnel
- 5- Les règles d'hygiène des locaux et du matériel
- 6- Les règles d'hygiène du fonctionnement et des manipulations
- 7- Le Plan de Maitrise Sanitaire : nettoyage, désinfection, respect et suivi des température, analyse des points critiques, autocontrôles, traçabilité, formations.
- 8- Les bonnes pratiques : la marche en avant, le respect de la chaîne du froid et du chaud, le non croisement des circuits, la tenue vestimentaire, le lavage des mains, des légumes, le contrôle à réception et le stockage, la traçabilité matière première.

Applications concrètes et ludiques

- Les exemples à ne pas suivre : la congélation illicite, la décongélation, la remballe, les DLC et DLUO, tromperie sur l'étiquetage, la viande hachée à l'avance.
- Les guides professionnels de bonnes pratiques
- Les TIAC (Cas d'une TIAC à Salmonelles, cas d'E.coli O157:H7)

Objectif:

- Présenter les exigences réglementaires en restauration et en métiers de bouche.
- Améliorer les méthodes de travail afin d'assurer la sécurité alimentaire.
- Eclairer le personnel sur les bonnes pratiques et sur les conséquences d'un non respect des règles d'hygiène
- Evaluer les connaissances