

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Initiation à l'hygiène et la sécurité alimentaire en restauration traditionnelle et collective.



1 jour (7h)

Objectifs

- * Connaître les exigences de la réglementation alimentaire
- * Se familiariser avec le contexte sanitaire
- * Acquérir la connaissance des dangers
- * Acquérir les différentes maîtrises des dangers
- * Comprendre l'importance des B.P.H et de la traçabilité

Référence :

PRO0301

Programme

1. L'HACCP : définition et concept

- * Les 7 principes de la démarche HACCP
- * Informations complémentaires
- * Les principaux dangers

2. Les bonnes pratiques d'hygiène

- * L'hygiène du personnel
- * Les locaux
- * Les équipements et le matériel
- * Les principes de nettoyage et de désinfection
- * Lutte contre les nuisibles
- * Alimentation en eau
- * Maîtrise des températures
- * Contrôle à la réception
- * Contrôle à l'expédition

3. La traçabilité : Définition

- * Plat témoin en restauration collective
- * Date limite de consommation (DLC)
- * Procédure de gestion des produits non-conformes
- * Signalement des produits
- * Retrait et Rappel
- * Fournisseur
- * Le plan de maîtrise sanitaire

Public concerné :

Tout public

Moyens Pédagogiques :

Le travail s'articulera entre les mises en situation, les échanges de savoir entre les participants et l'aspect théorique apporté par l'intervenant.



8/10 rue du bac,
76000 ROUEN



06 83 32 94 04



contact@2py.fr



etufor.fr