



Hygiène et maîtrise des risques en transformation alimentaire

Session tous les 2 mois :



24 au 25 sept 18 au 19 mars

26 au 27 nov 27 au 28 mai

28 au 29 janv 01 au 02 juillet



Durée 14 h, 2 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 532 €



Certifiant Oui (RNCP38876)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les sources de bio-contaminants et leurs risques
- ✓ Adopter les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
- ✓ Maîtriser les principes de nettoyage, désinfection et le Paquet Hygiène
- ✓ Encourager l'appropriation des règles d'hygiène par les équipes

Programme :

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Bonne Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Plan HACCP : définitions, compréhension de la méthode, mise en application
- Traçabilité - Gestion des non-conformités

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Les micro-organismes
- Les principales maladies alimentaires
- Comment éviter les contaminations ?

L'hygiène alimentaire

- Hygiène des manipulateurs
- Nettoyage et désinfection
- Organisation du travail
- Contrôle à réception
- L'importance du stockage alimentaire, et gestion des excédents
- Traitements des déchets et poubelles

Les moyens de maintien de l'hygiène

- Le système documentaire de surveillance
- Les fiches de contrôles, le contrôle à réception des marchandises
- Assurer la traçabilité :
 - L'enregistrement des températures.
 - Le planning de nettoyage et de désinfection
 - Les équipements : maintien des règles d'hygiène
 - Mise en conformité des locaux