

OBJECTIFS :

Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments.
Donner du sens à l'HACCP et aux bonnes pratiques dans les actes quotidiens
Identifier les principaux dangers alimentaires.
Repérer les principes d'une prévention afin de pouvoir réajuster ses pratiques pour respecter la démarche de sécurité alimentaire.
Acquérir les connaissances pour organiser, structurer, mettre en œuvre et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
Les stagiaires pourront reconnaître leurs qualités et compétences et analyser les difficultés et les points d'amélioration possibles afin d'adapter leurs méthodes et les principes de l'hygiène à l'établissement et par toute l'équipe.
Recommander aux stagiaires des actions à mettre en place dans leurs établissements ou des améliorations des pratiques existantes.

CONTENU DE LA FORMATION :	7 HEURES
Analyse de la situation Organisation, niveau des participants, comportement hygiénique... Mise en place des outils (relevé de température, planning et plan de nettoyage, affichage obligatoires) Dialogue entre l'auditeur et la personne.	
Les règles législatives concernant l'hygiène. Les principes généraux d'hygiène alimentaire du Code Alimentaires (législation alimentaire établie par la C.A.C : Les recommandations du Codex. Directives européennes concernant l'hygiène alimentaire (directive 93/43/CEE). La nouvelle réglementation en matière d'hygiène alimentaire : règlement 178/2002 arrêtés essentiels CE 852/2004 853/2004 Mise en place du système HACCP obligatoire pour tout métier relatif à la manipulation de denrées consommables remis au client Obligation de réussite par le biais de ce que l'on nomme « TRACABILITE »	
Application en milieu professionnel et conséquences pratiques. La responsabilité des personnels Une intoxication peut entraîner une réparation en dommages et intérêts, Voir article 1383 et 1384 La diversité du monde microbien : Classification des micro-organismes ; Caractéristiques des bactéries et maladie associées. La physiologie bactérienne : Croissance bactérienne en milieu favorable ; Condition de vie favorable au développement des bactéries, la sporulation. Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.) Notions d'intoxication alimentaire collectives ; Les toxi-infections alimentaires collectives.	

Publics Concernés :

Pour tous professionnels de l'alimentaire , aux distributeurs et tous types de restaurateurs, traiteurs et autres commerçants alimentaires.

Pour tous personnels et encadrements de restauration en activité, reconversion et demandeur d'emploi.

Durée : 7 HEURES / En Intra-entreprise

Prérequis : Aucun

Méthodes pédagogiques :

Les apports didactiques sont illustrés par des exposés et vidéos projections. Stylo, book de formation, rétroprojecteur.

Lieu : Formation intra entreprise

EVALUATION A L'AIDE D'UN QCM

REMISE D'UNE ATTESTATION DE PRESENCE ET DE FORMATION