

Principes de base des règles d'hygiène

Visuel à définir

Objectifs

- > Connaître la démarche HACCP de l'entreprise
- > Mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection
- > Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène

Publics

- > Managers et employés de rayon frais en grandes et moyennes surfaces
- > Professionnels des métiers de bouche
- > Personnels techniques de collectivités
- > Professionnels du nettoyage
- > Responsables qualité en entreprise agro-alimentaire

Programme

- > **L'hygiène du personnel et des matériels :**
 - Les contaminations possibles (causes, conséquences)
 - Les règles d'hygiène du personnel et des matériels
- > **Les procédures :**
 - Les méthodes
 - Les différentes applications au sein d'une unité de production
 - Le suivi dans le temps
 - Les prestataires de contrôle des prélèvements
- > **L'hygiène des locaux alimentaires :**
 - La réglementation
 - Le principe de la marche en avant
 - Les services officiels de contrôle
- > **L'influence microbienne :**
 - La présentation des micro-organismes
 - Le développement et prolifération des micro-organismes
 - Le milieu et ses conséquences
 - Les micro-organismes alimentaires
- > **Nettoyage et désinfection :**
 - Les règles de base du nettoyage
 - La désinfection des sols et du matériel
 - Les procédures de nettoyage
 - L'utilisation des produits
 - La maîtrise de température et le temps d'action

Visuel à définir

Notes

.....

.....

.....

Organisation

- > **Durée :** 7 heures
- > **Lieu :** Entreprise, salle de formation
- > **Support de formation :** Diaporama
- > **Date, tarif :** nous consulter

Rhône-Alpes



Établissement Public Local
d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole