

Formation Hygiène et sécurité alimentaire & HACCP

Niveau expert – pique de rappel

Durée totale : 4h00

Module 1 : Durée 4h00

- 1- Aliments et risques pour le consommateur :
 - a. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - i. Les principaux pathogènes d'origine alimentaire,
 - ii. Les toxi-infections alimentaires collectives
 - b. Les moyens de maîtrise :
 - i. La qualité des matières premières
 - ii. Les conditions de préparation
 - iii. La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - iv. La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 - v. L'hygiène des manipulations
 - vi. Les conditions de transport
 - vii. Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- 2- Les autres dangers potentiels :
 - a. Dangers Chimiques
 - b. Dangers physiques
 - c. Dangers biologiques
- 3- HACCP & PMS :
 - a. Procédures HACCP,
 - b. Vérification du PMS (éléments constitutifs)
- 4- Comment réaliser des audits internes et gérer son amélioration continue
 - a. Travail sur une trame type d'audit interne
- 5- Réglementation en vigueur – nouveaux éléments