

## **Formation Hygiène et sécurité alimentaire & HACCP**

*Niveau intermédiaire rappel*

**Durée totale : 7h00**

### **Module 1 : Durée 7h00**

- 1- L'Hygiène et la sécurité alimentaire :
  - a. Définition
  
- 2- 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
    - iii. Les associations pathogènes/aliments
  
  - 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
  
- 3- Les autres dangers potentiels :
  - a. Dangers Chimiques
  - b. Dangers physiques
  - c. Dangers biologiques
  
- 4- Le plan de maîtrise sanitaire :
  - a. Les BPH
    - i. L'hygiène du personnel et les manipulations
    - ii. Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement,
    - iii. Les Durées de vie (DLC, DLUO)
    - iv. Les procédures de congélation / décongélation,
    - v. Les procédures de décontaminations des crudités,
    - vi. L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
  - b. Les principes de l'HACCP
  - c. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement)
  - d. Les autocontrôles microbiologiques