

MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

EN COMMERCE ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ

€ COÛT

480 € nets de taxes



CONTACT

Contact Formation

05 55 45 16 16

formationcontinue@limoges.cci.fr



OBJECTIFS

Acquérir les capacités pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec les commerces alimentaires de proximité.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène.
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène.



PUBLIC

Toute personne amenée à être au contact de la matière : personnel opérationnel et encadrant.



DURÉE

2 jours - Nous consulter pour les dates



DATE

Nous consulter pour connaître les prochaines dates.



LIEU

CCI Brive, Guéret, Limoges



PROGRAMME

- **La réglementation**
 - L'évolution de la réglementation
 - Les textes de références
 - Le paquet hygiène
 - Les contrôles et les rapports d'inspection

- **Les micro-organismes**
 - Classification des micro-organismes
 - Conditions de développement des micro-organismes
 - Le facteur pathogène
 - La gestion des analyses microbiologiques

- **Les aliments et risques pour le consommateur**
 - Classification des gammes de produits
 - Description des matières premières, produits finis,
 - Les dangers et les risques
 - Dangers biologiques
 - Dangers physiques
 - Dangers chimiques
 - Dangers allergènes

- **Les Toxi Infections Alimentaires Collectives**
 - Les aliments à risques
 - Les mesures préventives
 - Conduite à tenir en cas de T.I.A.C

- **La méthode HACCP**
 - Définition et historique
 - Les 7 principes et les 12 étapes de mise en place
 - Appliquer et entretenir son système HACCP

- **Les locaux et équipements**
 - Conception, Marche avant
 - Les principales zones
 - Les équipements et le matériel
 - La maintenance et le contrôle des thermomètres
 - Plan de lutte contre les nuisibles

- **Hygiène et Sécurité du personnel**
 - Etat de santé et hygiène du personnel
 - La tenue de travail
 - Le comportement du personnel
 - Le lavage des mains
 - La gestion des maladies et des blessures

- **Le nettoyage et la désinfection**
 - Classification des salissures

- Les produits et le matériel
- Les principes du nettoyage (cercle de Sinner)
- Les protocoles et plan de nettoyage

- **Les bonnes pratiques d'hygiène**

- Achat - réception - décartonnage - stockage
- Déconditionnement - décongélation
- Décontamination des végétaux
- Préparations froides : organisation du travail
- Maintien en température : refroidissement
- Congélation
- Remise en température
- Gestion des invendus
- Plonge : organisation du travail, évacuations des déchets

- **La gestion des non-conformités**

- **La traçabilité**

- Objectifs et obligations
- Organisation et durée de l'archivage
- Affichage de l'origine des viandes bovines