

Hygiène de base : Bonnes pratiques et autocontrôle

Référence :
HB14H

①

Objectifs :

- Connaître la réglementation et pouvoir s'y référer
- Acquérir les notions de mode de vie des microbes et leur implication dans les règles d'hygiène
- Comprendre les règles d'hygiène imposées par la législation
- Acquérir les règles de nettoyage et de désinfection

②

Pré requis :

Aucun

③

Public :

Savoir travailler en cuisine ou en laboratoire de transformation de denrées alimentaires.

④

Contenu :

1- REGLEMENTATION

Le règlement (CE) N°178/2002 et N°852/2004
Ses cinq points fondamentaux
L'arrêté français A.M. du 21/12/2009
Les contrôles officiels : règlement (CE) N°882/2004

2- A LA DECOUVERTE DES MICROBES

Les micro-organismes dans le monde vivant
Conditions de vie des microbes
(Paramètres de croissance)
Présentation de quelques microbes dangereux en alimentation.
LES T.I.A.C. : toxi-infections alimentaires collectives

3- HYGIENE ET METHODE DE TRAVAIL ET HYGIENE DES PRODUITS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les règles de l'hygiène (du personnel, des locaux et du matériel, des denrées)
La marche en avant
La chaîne du froid (réfrigération et congélation)
L'action de la chaleur

4- LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION

Les étapes du nettoyage et de la désinfection

5- LES ANALYSES DU LABORATOIRE

Comprendre et utiliser les résultats

🕒 14H

☎ 04.50.45.82.56

€ 174,94 €/jour/personne ou 929,37 € / groupe

@ lidal@laboratoire-lidal.fr

🌐 laboratoire-lidal.fr

Les 

Bon équilibre entre théorie et pratique

Nombreux ateliers interactifs

Visite du laboratoire