

La sécurité alimentaire

 Durée	1 Jour - (7 Heures)	 Modalité d'accès	Texte de réglementation applicable adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
 Pré-requis	Aucun	 Date	Voir convention
 Public	Toute personne voulant comprendre ou mettre en place la méthode des bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire en restauration commerciale en fonction de son secteur d'activité (boulangier, pâtissier, poissonnier, charcutier, boucher, restaurateur...)	 Lieu	Voir convention
 Intervenants	Formateur spécialisé en sécurité alimentaire	 Délai d'accès	Définir avec l'entreprise
 Nb participants	1 à 5	 Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap Article L.223-4 et règlements (CE) n°852/2004, 183/2005, 1069/2009, 882/2004, 178/2002, 852/2004, 853/2004, Arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 08 octobre 2013, article L 6313-1, Décret n°2011-731 du 14 juin 2011, Arrêté du 13 juin 2016 art1, article L 6313-1, Décret n°2011-731 du 24 Juin 2011, Arrêté du 13 Juin 2016 art1
 Prix	Voir convention	 Obligations réglementaires	

Méthode pédagogique :

Chaque apport théorique est suivi d'une phase de mise en pratique à travers des exercices appropriés ou de projet « métier » en relation avec l'activité du stagiaire. Mise en application des savoirs faire et techniques appris.

Évaluation :

Quizz + exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation. Quizz : une note en pourcentage avec QCM d'entrée et QCM de sortie.

Outil pédagogique :

Supports papiers

Validation :

Attestation de fin de stage

OBJECTIF

Connaître et comprendre la sécurité alimentaire dans son entreprise.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

PROGRAMME

JOUR 1 :

Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1. Les dangers microbiens.

Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- le classement en utiles et nuisibles
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- la répartition des micro-organismes dans les aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- les toxi-infections alimentaires collectives
- les associations pathogènes/aliments

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- la qualité de la matière première
- les conditions de préparation
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- l'hygiène des manipulations
- les conditions de transport
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

2. Les autres dangers potentiels :

- gestion des dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- gestion des dangers physiques (corps étrangers...)
- gestion des dangers biologiques (allergènes...)

3. Management de la sécurité des aliments

- l'hygiène au quotidien : intégrer la sécurité des aliments
- les bactéries sporulées : détection, identification et moyens de maîtrise
- optimisez vos inspections sécurité des aliments