

FORMATION HACCP



PROGRAMME

1. Bases micro-°-biologiques
Les germes - La multiplication microbienne : Les modes de contamination
2. Les règles d'hygiène du personnel
3. Nettoyage et désinfection- Que nettoyer ? Avec quoi et quand ? Fréquence et choix des produits - Procédure
4. Les produits : Température - Action mécanique – Concentration - Temps d'action
5. Hygiène des locaux : Locaux : sols, murs, plinthes, plafonds, évacuations
 - Matériel légers, lourds, mobiles
6. Plan de nettoyage
Comment concevoir un plan de nettoyage
 - Tableaux de suivi du plan de nettoyage
7. Hygiène zone de distribution des repas - Maîtrise des températures - Les TIAC (toxi°-infections alimentaires collectives) et leurs gestions
8. Sécurité du personnel
9. Synthèse– Evaluation



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Etre capable d'acquérir les connaissances de base en matière d'hygiène
Connaître les dangers associés aux pratiques d'entretien des locaux et du matériel
Appliquer les techniques validées par la réglementation



PUBLIC CONCERNÉ

Personnel en contact avec les denrées alimentaires

Aucun prérequis nécessaire



MÉTHODOLOGIE

- Apports théoriques
- Echanges d'expériences
- Evaluation des acquis par quiz à la fin de la formation



LIEUX & DATES

- Sur mesure selon disponibilités.
- En entreprise ou à l'extérieur.
- 14H



TARIF / 14H

INTRA – a définir
2 à 8 personnes



FORMATEUR

Nos responsables pédagogiques et formateurs sont des experts reconnus dans leur métier.

CONTACT

Information, inscription ou devis sur mesure

Noémie : 06 03 46 74 64
noemie@modulage.fr