

# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE COMPRÉHENSION DE L'HACCP



## OBJECTIFS

Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise

Connaître les réglementations en application

Comprendre les bases de la méthode HACCP



## PUBLIC

Tous les personnels en situation d'emploi en micro-crèche.



## INTERVENANT

Ingénieur en hygiène alimentaire



## DURÉE

7 heures



## LIEU DE FORMATION

Dans une micro crèche



## CAPACITÉ

Jusqu'à 4 stagiaires



## COÛT

1.090 € TTC

hors frais de déplacement

## PROGRAMME

### Hygiène et sécurité alimentaire en Restauration Collective

- **Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise**
  - Définition des termes d'hygiène et sécurité alimentaire
  - À qui s'appliquent les règles
  - Connaître les obligations en hygiène
- **Rôle des instances et obligations dues à la réglementation**
- **Les facteurs à risque alimentaire**
  - Les cinq principales sources de contamination (5M)
  - Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes
- **Les moyens de maîtrise**
  - Les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
  - Éviter les contaminations (lavage des mains, tenue, nettoyage/désinfection...)
  - Éviter les multiplications (Respect des températures, des refroidissements...)
- **Mettre en place des contrôles fréquents et des enregistrements**

### Compréhension de la méthode H.A.C.C.P.

- **Pourquoi doit-on appliquer l'HACCP et depuis quand ?**
- **Descriptif pratique de la méthode (7 principes, 12 étapes)**