



Objectifs

- Approfondir ses connaissances sur la microbiologie alimentaire.
- Intégrer une méthode de prévention des intoxications alimentaires.
- Répertorier les bonnes pratiques d'hygiène à chaque étape de travail, au regard du contexte réglementaire.
- Identifier les outils et méthodes favorisant la qualité sanitaire.

Public Concerné

Personnels de cuisine, Économes, Chefs de cuisine, Cuisiniers, Diététiciens.

Programme

LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES

- Toxi-infections alimentaires et maladies d'origine alimentaire
- Différentes technologies de conservation des aliments et leurs caractéristiques

APPROCHE DE LA REGLEMENTATION EUROPEENNE ET FRANCAISE SUR L'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Analyse de l'arrêté du 29 septembre 1997
- Présentation et analyse de l'évolution et du contenu de la réglementation européenne – le pack Hygiène
- Hygiène du personnel, des locaux et du matériel, liaison chaude, liaison froide, marche en avant
- Les bonnes pratiques d'hygiène, par étape et par secteur de travail (du magasin à la distribution des repas)
- L'organisation du travail en vue de maîtriser la qualité microbiologique
- Présentation succincte de la méthode HACCP
- Notions de procédure, de surveillance et d'autocontrôle
- Notions de traçabilité
- Relations avec les services officiels de contrôle

LES OUTILS DE LA QUALITÉ SANITAIRE

- Utilisation d'un auto - diagnostic
- Contrôles microbiologiques de denrées et de surfaces :
 - fonctions, enjeux et exploitation des résultats
 - critères de choix d'un laboratoire d'analyses microbiologiques
 - contrôles de surface pouvant être effectués en interne : outils présents sur le marché

Démarche Pédagogique

Exposés, exercices pratiques, études de cas, échanges d'expériences, remise de documents pédagogiques.

Les participants initient l'élaboration de procédures et d'autocontrôles interprètent des résultats d'analyses microbiologiques.

Formalisation par les participants d'actions prioritaires pour leur établissement.

Durée

3 jours

Lieu

Paris

Calendrier

14 au 16 mai 2012

Prix

870 €

Cette formation peut se décliner en intra, sur site



[Lien pour télécharger le bulletin d'inscription](#)