

THÈME : [L'HYGIÈNE & LA SÉCURITÉ](#) DURÉE

14 heures - Présentiel

 OBJECTIFS

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- Prévenir tout risque de contamination et de développement
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

 PROGRAMME

### Visite des unités de production

- Prise de connaissance des procédures d'hygiène déjà en place
- Adaptation de la formation selon les points forts et les points faibles de l'établissement

### Les fondamentaux de la réglementation

- Présentation réglementaire du paquet Hygiène, de la méthode HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Hygiène : l'hygiène alimentaire ? (analogie avec l'Hygiène à la maison)
- Obligation vis-à-vis de l'utilisateur

### Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration

- Les principaux germes
- Les modes de contamination et de multiplication
- Les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et leurs moyens de maîtrise
- Les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives)

### Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Précautions standards
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Chaîne du froid et chaîne du chaud
- Marche en avant dans le temps et dans l'espace, nettoyage et désinfection des locaux et matériels
- La méthode HACCP :
- Les notions de risque et de danger
- Les principes de l'analyse des risques
- La maîtrise des dangers et les autocontrôles dans chaque étape de la restauration (de la réception au service)

## Traçabilité et gestion des non-conformités

### Mise en pratique :

- *Analyse d'un risque et d'une mise en place d'actions préventives sur les étapes de restauration de l'établissement*



## PUBLIC CONCERNÉ

Personnel exerçant en cuisine et/ou en salle de restauration / Prérequis : aucun



## PROFIL FORMATEUR

Diététicien, Consultant-formateur spécialisé en hygiène alimentaire et sur le processus de restauration



## CONTACT



[formation@mqs-formation.com](mailto:formation@mqs-formation.com)



02 99 05 96 42