

Sensibilisation à l'hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine satellite

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les sources de contaminations en cuisine satellite.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène et les principaux autocontrôles.

PROGRAMME

Les bactéries dans l'alimentation :

- les généralités sur les bactéries,
- la notion de TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective,
- la notion des 5M : Matériel, Milieu, Matières, Méthode et Main d'œuvre.

Contexte réglementaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les autocontrôles associés :

- les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- l'hygiène du personnel,
- le nettoyage/désinfection des locaux, des matériels et des équipements,
- la réception des plats et le suivi de la liaison,
- le plan HACCP*,
- la traçabilité.

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques.

MODULE 2

INTER

Mercredi 16 mars 2022

Tarif : 288 € / participant

Durée: 7h

Horaires

De 8h30 à 12h et de 13h15 à 16h45

Public concerné / Prérequis

Ensemble du personnel et de l'encadrement intervenant en cuisine recevant les repas en liaison chaude ou froide

Prérequis

Aucun

Lieu

Laboratoire départemental d'analyses
Chemin de la Miche
Bourg-en-Bresse

Formation adaptable en intra :
nous contacter

