

Hygiène

Objectifs	Contexte	
<ul style="list-style-type: none"> • Définir les sources d'une contamination microbienne • Expliquer les incidences directes ou indirectes d'une contamination sur un produit • Identifier les moyens de prévention qui sont les règles d'hygiène à appliquer à son poste de travail • Identifier, analyser et juger les situations à risques 	<p>Les bonnes pratiques d'hygiène sont toutes les activités préventives de base nécessaires à la production d'aliments dans des conditions hygiéniques acceptables : lutte contre les nuisibles, état des locaux, entretien et nettoyage, stockage et entreposage des aliments.</p>	
<p>Contenu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introduction à l'hygiène <ul style="list-style-type: none"> • Définition • Enjeux 2. Eléments de microbiologie <ul style="list-style-type: none"> • Les microbes • Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) • Les facteurs influant le développement microbien 3. Les moyens de prévention <ul style="list-style-type: none"> • Le personnel • Le milieu • Le matériel • Les méthodes • Les matières premières 4. Le nettoyage et la désinfection <ul style="list-style-type: none"> • Définitions • Plan de nettoyage • Les moyens de contrôle 	<p>Méthode pédagogique</p> <p>Le formateur utilise une méthode magistrale et participative. Exercices d'application. Echanges d'expériences.</p>	
<p>Public</p> <p>Personnel des industries agroalimentaires</p>	<p>Durée : 1 jour</p> <p>17 février 2010 7 avril 2010 6 septembre 2010 18 octobre 2010</p>	<p>Référence : SA1</p> <p>Tarif H.T. : 295€</p>