

## Hygiène

<b>Objectifs</b>	<b>Contexte</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir les sources d'une contamination microbienne</li> <li>• Expliquer les incidences directes ou indirectes d'une contamination sur un produit</li> <li>• Identifier les moyens de prévention qui sont les règles d'hygiène à appliquer à son poste de travail</li> <li>• Identifier, analyser et juger les situations à risques</li> </ul>	<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><b>Contenu</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. <u>Introduction à l'hygiène</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition</li> <li>• Enjeux</li> </ul> </li> <li><b>2. <u>Éléments de microbiologie</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les microbes</li> <li>• Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)</li> <li>• Les facteurs influant le développement microbien</li> </ul> </li> <li><b>3. <u>Les moyens de prévention</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le personnel</li> <li>• Le milieu</li> <li>• Le matériel</li> <li>• Les méthodes</li> <li>• Les matières premières</li> </ul> </li> <li><b>4. <u>Le nettoyage et la désinfection</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définitions</li> <li>• Plan de nettoyage</li> <li>• Les moyens de contrôle</li> </ul> </li> </ol>	<p><b>Méthode pédagogique</b></p> <p>Le formateur utilise une méthode magistrale et participative. Exercices d'application. Echanges d'expériences.</p>	
<p><b>Public</b> Personnel des industries agroalimentaires</p>	<p><b>Durée : 1 jour</b>  2 février 2012 4 juin 2012 24 septembre 2012</p>	<p><b>Référence : SA1</b>  <b>Tarif H.T. : 358€</b></p>