

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (HACCP)

OBJECTIFS :

- Connaître les règles de bases de l'hygiène, les modes de contaminations et les moyens de maîtrise
- Savoir identifier les sources de contaminations
- Etre capable de mettre en place des moyens pour éviter les contaminations microbiennes
- Connaître et appliquer les guides de bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- Savoir utiliser un GBPH

PROGRAMME

LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE

- Les règlements 178/2002 (traçabilité) et 852/2004 (règles générales d'hygiène)
- Le concept HACCP

CONCURRENCE – LOYAUTÉ DE L'INFORMATION AUX CONSOMMATEURS

- La régulation concurrentielle des marchés : la loyauté des relations entre les fournisseurs et les artisans, les contrefaçons, facturation des matières premières et délais de paiement

- La protection des consommateurs : règles d'étiquetage, de composition et de dénomination des marchandises

LA GESTION DES DECHETS et la LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

- Comment gérer les déchets.
- Dispositifs de lutte contre les nuisibles.

LE MONDE MICROBIEN

- Microbiologie et bactéries : facteurs favorisant leur vie et leur développement.
- Les intoxications et les modes de contaminations les plus fréquents.

L'HYGIENE ALIMENTAIRE : Sources de contaminations et moyens de maîtrise

- Hygiène du personnel
- Hygiène des locaux et du matériel

LA FABRICATION et la CONSERVATION DES ALIMENTS

- Réception et stockage des matières premières,
- Déconditionnement, décongélation, maîtrise de la chaîne de froid, cuisson, refroidissement rapide, congélation, mise sous vide, conditionnement etc....

**07 & 14 Octobre
OU
25 Novembre
& 02 Décembre**

210 € Tout public

LE PLUS :

Intervention de la DDCPSS pour plus de conseil

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

Chambre de Métiers
11 rue du Lycée
82000 Montauban

05 63 63 09 58
formation@cm-montauban.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
TARN-ET-GARONNE