

Agro Quality Consulting France

Votre solution Agro !

OBJECTIFS

Connaître la réglementation en hygiène de la sécurité alimentaire
Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer son activité pour être en conformité avec la réglementation

PUBLIC

Acteurs de la restauration collective

DURÉE

Quatorze heures (deux jours).

TARIFS

Intra-entreprise :
1050.00€/Jour

Interentreprises :
300.00€/Jour/personne

NOUS CONTACTER

SARL AQCF

3 rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE
Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

Tel : 01 79 97 76 20
Fax : 01 79 97 76 29

info@aqcf.eu
www.aqcf.eu

HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE ET LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Enjeux réglementaires du paquet les moyens de maîtrise des hygiène – les grands principes dangers microbiologiques

- ✓ Les textes communautaires : CE N° 852/2004, CE N° 853/2004
- ✓ Responsabilité des professionnels

Aliments et risques pour le consommateur

Microbiologie des aliments

- ✓ Le monde microbien
- ✓ Le classement en utiles et nuisibles
- ✓ Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- ✓ Les germes d'altération
- ✓ Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- ✓ Les toxi-infections alimentaires collectives

Les autres dangers potentiels

Les dangers chimiques, physiques et biologiques

La gestion de crise

- ✓ « L'anomalie fournisseur »
- ✓ Intoxication alimentaire et TIAC
- ✓ Analyses microbiologiques non satisfaisantes

- ✓ La qualité de la matière première
- ✓ Les conditions de préparation
- ✓ La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- ✓ La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- ✓ L'hygiène des manipulations
- ✓ Les conditions de transport
- ✓ L'entretien des locaux

Rappels réglementaires sur les bonnes pratiques d'hygiène

- ✓ Hygiène du personnel et des locaux
- ✓ Gestion des flux humains et de marchandises
- ✓ Les opérations de process
- ✓ La lutte contre les nuisibles
- ✓ Gestion des plats témoins

Le nettoyage et la désinfection

- ✓ Définition
- ✓ Les moyens techniques de mise en œuvre
- ✓ Les contrôles

Le plan de maîtrise sanitaire

- ✓ Mise en œuvre de l'HACCP
- ✓ La traçabilité
- ✓ Obligation de contrôle
- ✓ Formation du personnel



Le partenaire des professionnels de
Retrouvez nous sur www.aqcf.eu.