

Hygiène ©

8h30-17h30

OBJECTIFS

Au terme de la formation, le participant :

- > comprendra les dangers liés à la contamination des aliments
- > connaîtra les grands principes de bonnes pratiques en matière d'hygiène
- > sera capable d'identifier les sources de contamination potentielles lors de l'analyse des dangers proprement dite d'une étude HACCP
- > pourra mettre en place les bonnes pratiques qui s'imposent pour prévenir ces contaminations.

PUBLIC-CIBLE

- > Industrie agro-alimentaire ou non alimentaire soucieuse de former et sensibiliser son personnel de base, membres de l'équipe HACCP, chefs d'ateliers,... aux risques liés à un manque d'hygiène.

CONTENU DE LA FORMATION

- > Les toxi-infections alimentaires (T.I.A.C.)
- > Les micro-organismes :
 - Description
 - La vie des micro-organismes
 - Classement général des micro-organismes
 - Les facteurs de contrôle dans les aliments
 - La température
 - La pasteurisation
 - La stérilisation
 - La réfrigération
 - La congélation
 - La surgélation
 - Le pH
 - L'activité de l'eau
 - L'oxygène
 - Les conservateurs chimiques
 - Données épidémiologiques
 - Causes d'apparition des T.I.A.C.
 - Les conditions de développement
 - Les conditions de reproduction

Hygiène ©

8h30-17h30

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- > La méthode pédagogique privilégiée sera une méthode expositive, supportée par un média visuel. Cette méthode est la plus adaptée pour donner un aperçu général des exigences applicables au monde de l'agroalimentaire.
- > Pour illustrer le propos, des exemples seront pris à partir de l'expérience de terrain du formateur. La réflexion des participants sur leur propre société sera suscitée. Des études de cas seront également réalisées par les participants.
- > Chaque session de formation sera agrémentée par un support visuel dynamique de type « présentation PowerPoint ».
- > Les participants reçoivent les supports de cours, les documents et photocopies utiles.