HACCP - Connaissance des règles

Le programme - 7 Heures

HACCP

Population à risque

Les sources d'intoxications

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- DLC - DDM
- Congélation - Décongélation
- Rangement et gestion des stocks
- Entretien des locaux
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Allergènes à déclaration obligatoire
- Origine des viandes
- Mesures de surveillance
- Traçabilité

La réglementation

- Gestion de la traçabilité et des non-conformités
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Le code de la consommation
- Direction Départementale de la protection des populations
- Discussion sur les risques

Les mesures de maitrise des dangers

- Qualité des matières premières
- Les locaux
- Les chaines du froid et du chaud
- La marche en avant
- L'hygiène des manipulations
- Le transport

La microbiologie des aliments

- Le monde microbien
- Les facteurs de dévelopement
- Bactéries et levures utiles
- Les micro-organismes patogènes

REFORT