

FICHE MODULE

LES BASES DE LA LA SECURITE ALIMENTAIRE



OBJECTIFS

Prendre conscience de la portée de ses gestes lors de la manipulation et de la transformation des aliments.

Consolider les acquis de base liés au respect des règles de l'art et de la sécurité alimentaire.

Accroître le sentiment de responsabilité pour la sécurité alimentaire.

CONTENU

Apports théoriques et pratiques sur les contaminations alimentaires, l'hygiène, le nettoyage et les modes de conservations les plus courants.

Les bases des bonnes pratiques de protection de la sécurité des consommateurs dans les métiers de transformation et de production des aliments.

PUBLIC

Toute personne ayant à travailler dans la préparation ou la transformation d'aliments.

Cela concerne les industriels de la transformation et de la distribution, la restauration collective, les cafés, hôtels restaurants, snacks, la préparation des plats préparés et à emporter.

THEMES ABORDES

Contaminants alimentaires

- Aliments et micro-organismes
- Risques liés aux développements de micro-organismes pathogènes dans les aliments

Hygiène et salubrité agroalimentaires

- Hygiène corporelle
- Nettoyage des installations : temps, T°, action chimique et mécanique (les produits de nettoyage et de désinfection)
- Risques liés aux nuisibles

Aliments et conservation

- Biologie alimentaire (rôle des micro-organismes dans la dégradation des aliments), activité de l'eau et pH
- Conservation des aliments par la chaleur (pasteurisation), par le froid

METHODE PEDAGOGIQUE

Chaque participant liste les risques propres à son activité et les partage avec le groupe. La séance est animée en prenant en compte les problématiques des participants, pour le choix des exemples. Etudes de cas pratiques de contamination alimentaire, pour identifier les moyens de les prévenir.

Le support de cours power point, sera remis aux stagiaires au format PDF.

DUREE : 8 :00

Nb de stagiaires : 4 à 10

EVALUATION : Quizz

MODALITES : inter ou intra entreprise