

Hygiène et réglementation en restauration commerciale

Faire de la petite restauration BIO sur son stand

Objectifs de la formation

Acquérir les bases du paquet hygiène et de la réglementation en vigueur pour de la restauration commerciale

Enjeux

Mettre en place des mesures d'hygiènes efficaces afin de respecter la réglementation en vigueur

Pré-requis

Aucun pré-requis

Déroulé

Jour 1 :

Présentation de la réglementation sanitaire en vigueur :

- étude du paquet hygiène ; focus sur les textes applicables à la manipulation ou transformation des denrées alimentaires, notamment dans le cadre de commerce de détail
- étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation (notion de vente directe, d'agrément et de dérogation à l'agrément)
- rappel sur le rôle des organismes officiels de contrôles

Rappel sur la microbiologie alimentaire et les dangers microbiens

- les principaux microorganismes
- leurs origines
- les paramètres de développement
- les toxico-infections alimentaires

Les bonnes pratiques d'hygiène

- le protocole de nettoyage et de désinfection (choix des produits, élaboration du plan de nettoyage et contrôle de l'efficacité)
- la gestion des températures (telle que la maîtrise de la chaîne du froid)
- la lutte contre les nuisibles
- la potabilité de l'eau

Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits

- l'hygiène du personnel
- l'hygiène du matériel
- l'hygiène des locaux
- l'hygiène des denrées

Jour 2 :

Application de la méthode HACCP

- connaissance des dangers (microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes)
- opérations à maîtriser
- autocontrôles et enregistrement

Traçabilité et gestion des produits non conformes

DLC-DDM

- définition
- détermination de la durée de vie d'un produit
- information du consommateur

Étiquetage des denrées alimentaires : rappel des mentions obligatoires

Bulletin inscription : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdyOQraq65Snz7AEGBO2--cVb-ASdc1Vs3hZ2NqdOTV9AP9A/viewform?usp=sf_link

Dates, lieux et intervenants

26 oct 2021 09:00 - 17:00 (7hrs)	A définir 06000	CFPPA de Lozère
27 oct 2021 09:00 - 17:00 (7hrs)	A définir 06000	CFPPA de Lozère

Financeur(s)



Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans BIO des Alpes-Maritimes

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 22/10/2021

Tarifs

Adhérent 240€

Non adhérent 300€

Non agricole 300€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Plus de renseignements

Agribio Alpes-Maritimes

agribio06@bio-provence.org

Agribio 06

10-12 rue des Arbousiers

06510 CARROS

06 64 42 07 97