

# PROGRAMME DE FORMATION

## DEMARCHE REGLEMENTAIRE DE SECURITE ALIMENTAIRE

### Stage Intra Entreprise

#### Public :

Restaurateurs, Economes, Chefs de cuisine, Cuisiniers, Commis de cuisine, Aides de cuisine

#### Objectifs :

Etre capable de s'approprier la méthodologie concernant la réglementation de sécurité alimentaire.

#### Contenu :

- ↳ Rappel de microbiologie alimentaire
- ↳ L'environnement réglementaire
  - Règlement Européen 178 / 2002 –
  - Règlements Européens 852 – 853 – 854 / 2004
  - Règlement Européen 2073 / 2005
  - Arrêté du 8 juin 2006
  - Les nouvelles obligations des professionnels
  - Le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques en Restauration
- ↳ Rappel des Procédures génériques
  - Cas de Toxi Infection Alimentaire Collective
  - Contrôles denrées
  - Contrôles stockage
- ↳ Procédures de traçabilité
  - Le concept
  - Mise en place du système
- ↳ Procédures spécifiques
  - Conservation des produits
  - Protocole de décontamination
  - Préparations alimentaires et Distribution
  - Les couples temps / températures
  - Plan de nettoyage désinfection
- ↳ Le P.M.S. Plan de Maîtrise Sanitaire
  - Composition
  - Délai de mise en œuvre
- ↳ La Gestion des Alertes et Crises Sanitaires
  - Mise en œuvre
  - Procédure d'alerte