

Programme de Formation

RESTAURATION COLLECTIVE Réglementation

OBJECTIFS

- ✚ Prise de connaissance des normes en vigueur.

PROGRAMME

✚ Le paquet hygiène

- Introduction
- Articulation et but des principales lois

✚ Le règlement 852/2004

- Le guide des bonnes pratiques hygiène
- Notion du principe d'HACCP
- Contrôle des températures
- Traçabilité
- Disposition général :
 - Locaux
 - Equipements
 - Alimentation en eau
 - Le personnel
 - Denrées alimentaires / manipulations
 - Conditionnement et emballage
 - Traitement thermique
 - Déchets
 - Transport
 - Formation

✚ Le règlement 2073/2005

- Critères microbiologiques
- Plan d'échantillonnage

✚ Le règlement du 29 septembre 1997

- Dispositions générales
- Dispositions complémentaires relatives aux établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Disposition complémentaires aux établissements livrant, distribuant ou mettant sur le marché leurs produits

REFERENCE

HYGCO01

PUBLIC VISE

- Toutes personnes concernées gravitant autour de la préparation alimentaire.

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Support de cours
- Documents législatifs.
- Affichage.
- Bilan de fin de stage

PRE REQUIS

Aucun

PAGE

1/1