

Objectifs

- Garantir la sécurité des aliments en recensant les dangers potentiels pouvant survenir lors de la fabrication, de la préparation ou de la transformation des aliments.

Contenus

- Aliments et risques pour le consommateur : notions de danger et de risque, les dangers microbiens (microbiologie des aliments, pathogènes alimentaires, etc), les dangers biologiques (allergènes, etc), les dangers physiques (éclat d'os, corps étranger, etc) et les dangers chimiques (détergents, etc).
- Fondamentaux des réglementations européenne et française : notions de déclaration, agrément et dérogation, hygiène des denrées alimentaires, paquet hygiène, bonnes pratiques d'hygiène et procédures basées sur l'HACCP, arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, contrôles officiels, réglementation générale en restauration commerciale, etc.
- Le plan de maîtrise sanitaire (les bonnes pratiques d'hygiène)
- Les durées de vie (DLC, DDM)
- Les procédures de congélation et décongélation



Modalités pédagogiques

- Cours théoriques en présentiel
- Situations professionnelles

Modalités d'évaluation

- Evaluation de fin de formation

Durée de la formation

- 14 heures en centre de formation

Conditions d'admission et pré-requis

- Age de 18 ans minimum • Auto-financement
- Plan de formation des entreprises



Dates de formation : 13 et 14 mars 2023

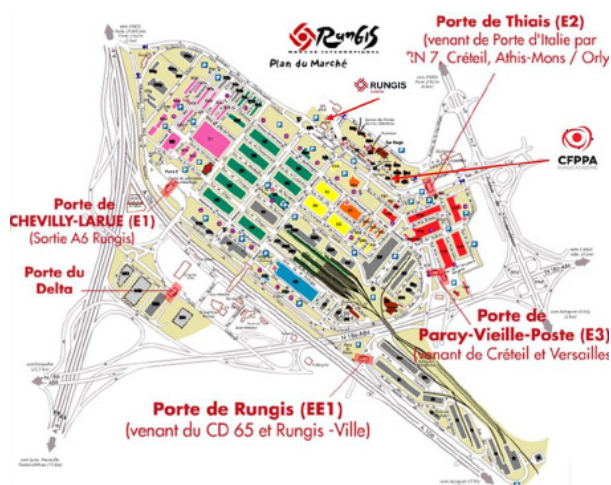
Accès

En voiture

Porte de Chevilly-Larue (E1) : sortie A6
 Porte de Thiais (E2) : en venant de la porte d'Italie par RN7, Créteil, Athis-Mons/Orly
 Porte de Paray-Vieille-Poste (E3) : en venant de Créteil, Versailles
 Porte de Rungis (EE1) : en venant du CD 65 et de Rungis-ville

En transports en commun

Bus : lignes 396, 103, 131, 216, 192, 319
 Tramway : ligne 7



CFPPA RUNGIS ACADEMIE

Bâtiment H5, 102 rue de la Tour
 94516 RUNGIS Cedex
 Tél. : 01.85.00.15.15
 cfppa-rungis-academie@educagri.fr
<https://campus-bougainville.fr/cfppa-rungis-academie/>

MAJ : 23/02/2023