

## LES FORMATIONS CERTIFIANTES

### HYGIENE ALIMENTAIRE 2 Jours (14h) INTRA – INTER

#### MODALITES

**PUBLIC VISE** : Tout professionnel de l'agro-alimentaire industriel et de la restauration commerciale

**PRE-REQUIS** : Aucun

**NOMBRE DE STAGIAIRES** : de 5 à 16

**MODALITES D'INSCRIPTION** : Inter : Bulletin d'inscription / Intra : Contactez l'ISTAV

#### THEMATIQUES ABORDEES

##### OBJECTIFS :

- ✓ Connaître les dangers biologiques liés à l'alimentaire
- ✓ Maîtriser la réglementation relative à l'hygiène alimentaire
- ✓ Savoir mettre en place un plan de maitrise sanitaire

##### CONTENU :

- ✓ ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR
  - MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS
  - DANGERS BIOLOGIQUES DANS L'ALIMENTATION
  - MOYENS DE MAÎTRISE DES DANGERS MICRO-BIOLOGIQUES
- ✓ FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLE RESTAURATION COMMERCIALE)
- ✓ PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE