

HYGIENE – SECURITE ALIMENTAIRE / HACCP

BIOCHIMIE ALIMENTAIRE

- Nature et propriétés des constituants alimentaires,
- Modifications physico-chimiques pouvant intervenir lors du stockage – préparation - cuisson (voir distribution),
- Qualité nutritionnelle des aliments,
- Alimentation rationnelle.

SECURITE ALIMENTAIRE

A. - L'hygiène, une composante de la qualité :

- Qu'est ce que l'hygiène, la sécurité alimentaire ?
- Pourquoi l'hygiène en production alimentaire ?
- Pourquoi faut-il de plus en plus d'hygiène ?

B. - Bien connaître les microbes pour mieux les combattre :

- Le monde microbien
- La physiologie des micro-organismes,
- Les effets des microbes sur les aliments et sur l'homme,
- Le contrôle microbiologique : quel contexte et pourquoi?

C. - Préserver le produit alimentaire :

- Barrer la route à la contamination : Hygiène des matières premières, hygiène du personnel, hygiène des équipements et des locaux, hygiène de la méthode.
- Comment neutraliser l'action des microbes dans le produit alimentaire, limiter leur développement, assainir le produit.

L'HACCP : un outil évolutif de prévention pour la maîtrise des risques

- Définition, historique, intérêts, contraintes,
- Mise en œuvre de l'HACCP,
- **Exemples d'application adaptés au secteur de production alimentaire (restauration traditionnelle, collectivité, agro-alimentaire)**

Pour tout renseignement concernant les contenus précis et le montage du dossier : contacter le :

02 96 46 78 02 ou 02 96 46 78 09
GRETA des COTES D'ARMOR – site de LANNION