QUALITÉ | STÉRILISATION ET ÉTIQUETAGE

OBJECTIFS | Appliquer les bonnes pratiques de stérilisation

- ❑ Identifier les paramètres influençant la conservation des produits alimentaires fabriqués dans l'établissement.
- ❑ Mieux connaître les exigences du procédé spécial de stérilisation.
- ❑ Apprécier l'environnement réglementaire relatif à l'hygiène et à l'étiquetage des produits alimentaires en conserves appertisés

PROGRAMME

- ❑ Paramètres influençant la conservation des produits
  - Niveaux de contamination,
  - Qualité physico-chimique des matières premières,
  - Intérêt des traitements thermiques sur la conservation des aliments,
  - Notions de valeur stérilisatrice,
  - DDM, durée de vie des produits.
- ❑ Réglementation en vigueur relative à l'hygiène des produits appertisés
  - Le Paquet Hygiène (178/2002 ; 852/2004),
  - Analyse des risques et maîtrise des points critiques,
  - Procédé spécial de stérilisation
  - Traçabilité réglementaire et auto-contrôles appliqués à la stérilisation
  - GBPH des plats cuisinés et poissons en conserves appertisés
  - Matériels de stérilisation
- ❑ Réglementation en vigueur relative à l'étiquetage des bocaux (INCO1169/2011)

PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

- ❑ Professionnels de l'alimentation
- ❑ S'impliquer lors de la formation
- ❑ Être en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

INTERVENANT

- ❑ La formation est assurée par un formateur professionnel, spécialisé dans le domaine de la sécurité alimentaire (restauration collective, produits frais…)

MODALITES D'EVALUATION

- ❑ Evaluation par le formateur : mise en situation et reformulation (remise d'une attestation de formation individualisée)
- ❑ Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- ❑ Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

MODALITES *

- ❑ Durée : 7 heures sur 1 jour
- ❑ 1 à 8 personnes maximum
- ❑ Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corriger
- ❑ Rôle du formateur : apport théorique et évaluations des acquis
- ❑ Matériel utilisé : diaporama, documents techniques
- ❑ Documents remis aux participants : contenu du cours et documents techniques
- ❑ Participation à des mises en situations et échanges

* CONTENU | Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.