



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

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

INTERVENANT |

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

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.