



Hygiène des aliments en restauration

Norme NF V01-015

Guide à l'usage des restaurateurs et des petites collectivités
Paquet hygiène, bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité.

SOMMAIRE

- **Intro**
- **Préambule**
- **Notions de danger et de risque**
- **Microbiologie des aliments**
Quiz 1 - Microbiologie des aliments
- **TIAC, statistiques et origines**
Quiz 2 - TIAC, statistiques et origines
- **Principaux micro-organismes pathogènes**
Quiz 3 - Principaux micro-organismes pathogènes
- **Autres dangers potentiels**
Quiz 4 - Autres dangers potentiels
- **Textes européens : Paquet hygiène**
- **Dispositions nationales : arrêtés ministériels**
Quiz 5 - Textes européens et dispositions nationales
- **Administration et contrôles officiels**
Quiz 6 - Administration et contrôles officiels
- **Spécificités de la restauration collective**
Quiz 7 - Spécificités de la restauration collective
- **Les risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives**
Quiz 8 - Les risques Toxi-Infections
- **Les bonnes pratiques d'hygiène**
Quiz 9 - Les bonnes pratiques d'hygiène
- **La méthode HACCP**
Quiz 10 - La méthode HACCP
- **Traçabilité et gestion des non-conformités**
Quiz 11 - Traçabilité et gestion
- **Quiz Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène**
Quiz 12 - Le Guide de Bonnes pratiques d'Hygiène
- **Agents responsables les plus fréquemment suspectés**
Quiz 13 - Agents responsables les plus fréquemment suspectés
- **Documents Annexes**
Quiz 14 - Documents annexes
Quiz final
- **Fin**

PUBLIC

Tout personnel dans le domaine de la restauration et des petites collectivités mais aussi au personnel de la production agricole, de l'industrie alimentaire, des grossistes et des distributeurs qui effectuent des tâches affectant la sécurité, la légalité et la qualité du produit.

OBJECTIF

- Comprendre et maîtriser le risque alimentaire en appliquant les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans le respect de la norme NF V01-015.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP.
- Appliquer les règles dans son environnement de travail.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène.

CONTENU

Ce parcours est établi sur la base du guide à l'usage des restaurateurs et des petites collectivités de la norme NF V01-015 (Paquet hygiène, bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité).

Le parcours contient des chapitres, des quiz intermédiaires et un quiz final.

MODALITÉS D'ASSISTANCE

Notre plateforme Web permet de suivre l'apprenant en temps réel avec un formateur, l'apprenant peut à tout moment communiquer avec son formateur de manière asynchrone (délais moyen de 48 heures hors samedi, dimanche et jours fériés).

DURÉE

En moyenne entre 5 à 7 heures...