

LA MAITRISE DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES ET TOXICO-ALIMENTAIRE

- Micro-organismes pathogènes : Étude des bactéries (Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Escherichia coli), des virus (Norovirus) et des parasites.
- TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives) : Définition, causes, signaux d'alerte, mécanismes d'apparition et procédures d'urgence ou de déclaration réglementaire.
- Facteurs de développement : Compréhension des conditions de multiplication bactérienne

LE SYSTÈME HACCP ET LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- Démarche HACCP : Analyse des dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes) et identification des CCP (Points Critiques pour la Maîtrise) et des PRPo (Programmes Prérequis Opérationnels).
 - Contenu du PMS : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), Procédures de traçabilité (gestion des étiquettes, lots) et de retrait/rappel de produits, Plan de nettoyage-désinfection (PND) et gestion des nuisibles

LA MARCHE EN AVANT ET LE RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID/CHAUD

- Séparation dans l'espace et le temps : Application stricte du principe de la marche en avant pour éviter la contamination croisée
- Barèmes de température : Liaison froide et Liaison chaude
- Congélation et décongélation réglementées (interdiction absolue de recongeler un produit décongelé).

L'HYGIÈNE DU PERSONNEL ET DE LA PRODUCTION

- Hygiène individuelle : Lavage des mains, tenue professionnelle obligatoire (charlotte, masque, tenue dédiée, chaussures de sécurité), gestion des blessures ou maladies du personnel.
- Techniques culinaires (ATA) : Application de ces règles directement lors des épreuves d'activités technologiques d'alimentation (manipulation des denrées, désinfection des crudités, cuisson à cœur).

CADRE RÉGLEMENTAIRE ET GESTION DES ALLERGÈNES

- Réglementation européenne : Connaissance du « Paquet Hygiène » (notamment le Règlement CE n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires).
- Gestion des allergènes : Maîtrise de la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire (INCO) pour éviter la contamination croisée lors de la fabrication des repas pour sujets fragiles ou allergiques.



Pour aller plus loin RDV sur btsdietetiquerenfort.fr

Acquerir les compétences du BLOC 2 avec des Cours détaillés, des Fiches de révision, des Evaluations créés par une diététicienne avec 25 ans d'expérience professionnelle

