



Box

Food Quality 4.0

www.qu-box.com



COURS DE MANIPULATION DES ALIMENTS



European
Commission



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Conformité à la réglementation en vigueur :

Règlement européen 852/2004, relatif à l'hygiène des produits alimentaires.

Décret royal 109/2010, qui modifie divers arrêtés royaux en matière de santé.



Box

Food Quality 4.0

COURS DE MANIPULATION DES ALIMENTS



Tous les droits sont réservés. Il est strictement interdit, sans l'autorisation expresse des propriétaires de cette œuvre, sous les sanctions prévues par les lois, la reproduction partielle ou totale par quelque moyen ou procédé que ce soit, y compris la reprographie et le traitement informatique, ainsi que la diffusion de copies par différents médias.

Auteur : Rubén Pons Cara **QBox Food Quality 4.0**

DÉBUT DU COURS

Prologue

Concernant l'auteur

Introduction et objectifs

Définitions - Dictionnaire - Terminologie technique

TEST 1 (6% de la qualification finale)

HISTORIRE

Histoire de l'hygiène et de l'innocuité des aliments

Histoire de l'hygiène et de l'innocuité des aliments 2

Histoire de la microbiologie alimentaire

Codex Alimentarius

De la Ferme à la fourchette

Vidéo " De la Ferme à la fourchette "

TEST 2 (6% de la qualification finale)

CADRE JURIDIQUE

Introduction au cadre juridique et à la crise alimentaire

Législation "Paquet Européen Hygiène Alimentaire"

Législation alimentaire

Quelques obligations du personnel de la manipulation des aliments

Certaines obligations des entreprises en matière d'hygiène et de manipulation des aliments

TEST 3 (6% de la qualification finale)

NORMES DE QUALITÉ ET D'INNOCUITÉ ALIMENTAIRE

Normes de qualité et d'innocuité alimentaire

Exemple d'industrie alimentaire 1

LES ALIMENTS

Les Aliments

Macronutriments

Micronutriments

LES DANGERS ALIMENTAIRES

Les dangers alimentaires (Physiques)

Les dangers Chimiques

Les dangers Biologiques

Les dangers Biologiques

Classification basée sur les dommages ou la fonction causés par des microorganismes

Bactéries dans les aliments 1

Bactéries dans les aliments 2

Bactéries dans les aliments 3

Les virus alimentaires

Les Parasites

Conditions qui affectent la croissance des microorganismes

TEST 4 (18% de la qualification finale)

ALLERGÈNES

Allergènes

Tableau des allergènes

Exemple de l'industrie alimentaire 3

TEST 5 (12% de la qualification finale)

TECHNOLOGIES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Conservation par la chaleur

Conservation chimique

La conservation par dessiccation

Conservation par additifs et/ou ingrédients

Autres méthodes de conservation des aliments

Les aliments à plus haut risque

Exemple de l'industrie alimentaire 4

TEST 6 (15% de la qualification finale)

COMMENT SAVOIR SI UN ALIMENT PEUT ÊTRE CONTAMINÉ ?

Aliments Contaminés

TEST 7 (10% de la qualification finale)

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Vidéo Hygiène dans les industries alimentaires

Répercussions en cas de manque d'hygiène alimentaire

Les aliments et leurs caractéristiques de salubrité

Sources de contamination des aliments

Exemple de l'industrie alimentaire 5

Bonnes pratiques d'hygiène et de manipulation

Mauvaises pratiques de manipulation d'aliments

Normes pour stocker des aliments

Normes générales pour les locaux et les installations

Règles générales des ustensiles et équipements

Quand se laver les mains ?

Comment se laver les mains ?

Exemple de l'industrie alimentaire 6

TEST 8 (27% de la qualification finale)