

<p><i>3.3.3 Lutte antimicrobienne concernant les denrées alimentaires, le personnel, le matériel, les équipements et les locaux</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agents antimicrobiens. ● Conservation des aliments. ● Hygiène du personnel. ● Entretien du matériel, des équipements et des locaux. <p><i>3.3.4 Mesures réglementaires - Critères microbiologiques réglementaires relatifs aux denrées alimentaires</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Critères microbiologiques réglementaires relatifs aux denrées alimentaires. ● Réglementation relative au transport, au stockage, à la préparation et à la distribution des préparations culinaires, en service immédiat ou différé. <p><i>3.3.5 Parasitologie alimentaire</i></p> <p><i>3.3.6 Toxicologie alimentaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Risque toxicologique. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Agents physiques : traitements thermiques, etc. ● Agents chimiques (nature, mode d'action, règles d'utilisation pour différentes situations professionnelles). ● Principe des différents modes de conservation et incidences sur la qualité sanitaire, nutritionnelle, organoleptique et marchande des aliments. ● État de santé du personnel. ● Hygiène corporelle, vestimentaire. ● Hygiène au cours des manipulations. ● Composition des produits, mode d'action, contraintes pratiques économiques et réglementaires (respect des mesures d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement). ● Plans de nettoyage d'un poste de travail. ● Fiches de procédures de nettoyage. ● Interprétation de résultats d'analyses microbiologiques par rapport aux critères réglementaires et proposition de mesures correctives adaptées. ● Autocontrôles : objectifs, nature, fréquence, responsable. ● Analyse des risques et maîtrise des points critiques pour chaque étape (méthode HACCP). ● Parasitoses alimentaires. ● Notion de cycle évolutif et transmission à l'homme, mesures préventives. ● Définition de la toxicité d'une substance : dose létale 50, dose journalière admissible, dose sans effet. ● Effets des substances toxiques (tératogène, mutagène, etc.).
---	---

- Toxicité des aliments, toxicité intrinsèque et extrinsèque.
- Prévention du risque toxicologique en milieu professionnel – les produits d'entretien, de nettoyage et de désinfection, de lutte contre les animaux nuisibles.

3.4 VALORISATION ET CONTRÔLE DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE

3.4.1 Réglementation européenne, française

3.4.2 Normalisation et certification des produits

- des processus de production ;
- des équipements et matériels.

3.4.3 Moyens d'information

3.4.4 Organismes et services de contrôle de la qualité

3.5 CONNAISSANCE DES PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS, DES LOCAUX PROFESSIONNELS

3.5.1 Appareils de préparation

3.5.2 Appareils de cuisson, de remise en température et de maintien en température

3.5.3 Appareils de conditionnement et de stockage

3.5.4 Appareils de distribution et de transport

3.5.5 Appareils de lavage

- Risques de contamination dans le milieu professionnel avec :
 - les produits d'entretien, de nettoyage, de désinfection, de lutte contre les animaux nuisibles :
 - les matériaux de conditionnement,
 - les auxiliaires de fabrication et les additifs,
 - certaines pratiques culinaires.
- Mesures réglementaires et solutions techniques pour prévenir et limiter la contamination des aliments dans la pratique professionnelle.
- Objectifs généraux et nature des principaux textes réglementaires européens et français.
- Outils de valorisation de la qualité alimentaire : appellations d'origine, labels, certification de conformité, etc.
- Assurance qualité, guides des bonnes pratiques d'hygiène.
- Normes.
- Étiquetage : mentions obligatoires, mentions facultatives (aspect réglementaire).
- Fiches techniques de produits.
- Documents de traçabilité, tout au long de la chaîne de production et de commercialisation.
- Organismes professionnels : centres techniques, etc.
- Organismes certificateurs : INAO, etc.
- Services administratifs : DGCCRF, services vétérinaires, etc.
- Pour chaque type d'appareil :
 - étude fonctionnelle ;
 - dispositifs de régulation et de sécurité.
- Comparaison des performances et des caractéristiques d'appareils pour une opération donnée en vue d'un choix, par rapport à :
 - la consommation en énergie ;
 - les performances atteintes ; (température, durée, rendement) ;
 - les quantités d'aliments traités ;
 - la qualité nutritionnelle, sanitaire ; organoleptique ;
 - la sécurité ;
 - la maintenance et le nettoyage.

<p>3.6 ENVIRONNEMENT ET AMBIANCE</p> <p><i>3.6.1 Ambiance climatique</i></p> <p><i>3.6.2 Ambiance lumineuse</i></p> <p><i>3.6.3 Ambiance sonore</i></p> <p><i>3.6.4 Gestion des déchets</i></p> <p>3.7 ACCIDENTS DU TRAVAIL ET ERGONOMIE</p> <p><i>3.7.1 Statistiques d'accidents du secteur de la restauration</i></p> <p><i>3.7.2 Analyse des risques</i></p> <p><i>3.7.3 Gestes et postures adaptés aux activités professionnelles</i></p> <p><i>3.7.4 Conduite à tenir en cas d'accidents en milieu professionnel :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● saignement abondant ; ● détresse respiratoire ; ● détresse cardiaque ; ● brûlure ; ● plaie ; ● suspicion de fracture. 	<ul style="list-style-type: none"> ● À partir de textes réglementaires, détermination des conditions optimales de réalisation des différentes tâches professionnelles. ● Analyse de situations professionnelles et proposition de mesures correctives appropriées. ● Nature des déchets générés par l'activité professionnelle et incidences sur l'environnement. ● Équipements nécessaires pour l'évacuation des eaux usées produites par la cuisine et entretien de ces équipements (nature des opérations, fréquence). ● Équipements nécessaires pour la collecte et le stockage des déchets solides (locaux, conteneurs, broyeurs de déchets, etc.). <ul style="list-style-type: none"> ● Textes réglementaires en vigueur (obligations et responsabilités). ● Analyse des risques professionnels dans le secteur. ● Accidents du travail et maladies professionnelles. <ul style="list-style-type: none"> ● Pour une situation professionnelle donnée, proposition d'actions de prévention ou de correction. ● Fiches de sécurité. <ul style="list-style-type: none"> ● Organisation générale de l'appareil locomoteur. ● Atteintes de l'appareil locomoteur lors de certaines activités professionnelles (fatigue musculaire, lombalgie, sciatique, etc.). ● Étude ergonomique d'un appareil, d'un équipement professionnel. ● Conditions optimales de réalisation de différentes tâches (techniques pour soulever une charge, correction de postures à risques, etc.). <ul style="list-style-type: none"> ● Comportement face à une situation d'accident. ● L'acte de secours est validé par une formation spécifique : <ul style="list-style-type: none"> – SST Sauvetage Secourisme du Travail ; – FPS Formation Premiers Secours.
---	--