

# PROGRAMME DE FORMATION

## FORMATION SECURITE ALIMENTAIRE EN BOUCHERIE – Maîtriser la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire

### Objectifs

- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité en boucherie
- Connaître les obligations de résultat
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène et mettre en place des mesures préventives efficaces

### Public

Responsable en boucherie, Artisans, personnes travaillant en métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...)

### Pré requis

Aucun

### Durée

2 jours, 14 heures

### Méthodes pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions.
- Exposés, diaporamas, exercices et travaux pratiques
- Evaluation des acquis du stagiaire : questionnaire en fin de module
- Attestation de formation et questionnaire de satisfaction

### Contenu pédagogique – Programme de formation

#### 1. Les aliments et les risques pour le consommateur

Le monde microbien et son classement

Les conditions de développement des bactéries et les moyens de lutte

La répartition des micro-organismes dans les aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

#### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notions de déclaration, agrément et dérogation

Les principes de base du paquet hygiène

Les bonnes pratiques d'hygiène, procédures HACCP et les principes particuliers de la boucherie

Le principe de traçabilité et d'alerte

Mise en place de modes opératoires

#### 3. Le plan de maîtrise sanitaire

Les bonnes pratiques d'hygiène :

Hygiène du personnel et des manipulations

Respect des températures de conservation

Organiser son classeur d'hygiène

Les fiches de contrôle et de suivi

La gestion des plannings de nettoyage

Le système documentaire