

PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène Alimentaire HACCP

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation
- 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 en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène et mettre en place des mesures préventives efficaces.

Public

Toutes personnes souhaitant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole...

Pré requis

Aucun

Durée

2 jours, 14 heures

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Exercices et dialogue entre les participants.
- Jeux de rôles
- Exposés, diaporamas
- Mise en situation professionnelle
- Evaluation des acquis du stagiaire
- Questionnaire de satisfaction à chaud et
- Attestation de formation.

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
- L'hygiène des denrées alimentaires : réglementation en vigueur
- Les principes de base du paquet hygiène
- Les bonnes pratiques d'hygiène et procédures HACCP
- Les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Réglementation générale en restauration commerciale
- Les contrôles officiels

3 - Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène :
- hygiène du personnel et des manipulations
- respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
- durées de vie des produits
- procédures de congélation/décongélation
- organisation, rangement, gestion des stocks

4 - Les principes de l'HACCP

- Etablissement d'un diagramme de fabrication
- Identification des dangers
- Détermination des points critiques et des mesures préventives
- Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
- Etablissement d'actions correctives
- Etablissement de la documentation
- Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain
- Les mesures de vérification
- La documentation