

# PROGRAMME DE FORMATION

## Hygiène Alimentaire HACCP – Restauration collective

### 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