



METHODE HACCP

METTRE À JOUR SES CONNAISSANCES CONCERNANT L'HACCP, FAVORISER L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES DE TRAVAIL

COMPETENCES VISEES ET OBJECTIFS

Identifier les points forts et les points à améliorer pour respecter les textes réglementaires
 Maîtriser les connaissances nécessaires concernant l'hygiène alimentaire
 Effectuer un état des lieux du système documentaire

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Evaluation des attentes et du niveau en début de session
 Apports théoriques en salle de cours
 Retours d'expérience et cas concrets

INFORMATIONS ET TARIFS

Réf : 21238
 Type : sur site (intra)
 Lieu : Salle de cours
 Public : Personnels de soins et de restauration
 Formateur : Diététicienne spécialiste HACCP
 Durée : 2 jours (14 heures)
 Groupe : jusqu'à 12 participants
 Tarifs : Sur site : 2 800 € net* par groupe
 Modalités : Evaluation des attentes du niveau en début de session
 Evaluation des acquis
 Questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation
 Attestation de formation
 Accessibilité : Besoins spécifiques ou compensation handicap, nous contacter

* Exonération de TVA sur la formation.
 Tarif net hors frais de déplacement du formateur.

PROGRAMME

COMPRENDRE LA RÉGLEMENTATION

Les fondamentaux de la réglementation française et européenne: les principales exigences

La notion de responsabilité de chacun

Structures, enjeux et objectifs de cette évolution réglementaire

Le règlement INCO 2015 et l'information consommateur

RÈGLES D'HYGIÈNE : LES DANGERS MICROBIENS

Microbiologie des aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- La qualité de la matière première ;
- Les conditions de préparation ;
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- La séparation des activités dans l'espace, le temps ;
- L'hygiène des manipulations ;
- Les conditions de transport ;
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

LES PRATIQUES SUR LE TERRAIN

Effectuer un état des lieux des pratiques de travail dans le domaine de l'hygiène alimentaire et d'HACCP

Le système documentaire HACCP et PMS

Les pratiques sur les différents secteurs d'activités

- Magasin
- Production froide et chaude
- Plonge
- Chaîne d'allotissement
- Distribution

TRAÇABILITÉ DES OPÉRATIONS

Enjeux de l'utilisation du système documentaire

- Bonnes pratiques
- Dysfonctionnement
- Surveillance des points critiques
- Mise en œuvre des actions correctives

Les principes de l'analyse de risques HACCP

Application sur la traçabilité, le plan de maîtrise sanitaire