

Objectifs

Identifier les enjeux réglementaires liés à l'utilisation de la méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments HACCP.

Mettre en application cette méthodologie.
Acquérir les capacités et savoirs nécessaires pour organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction des clients.

Prérequis

Aucun

Public

Tout public.

Durée

14H

Coût

- Intra-entreprise : 1 840€ HT/personne
- Inter-entreprises : 540€ HT/personne

Modalités d'accès

Dans nos locaux en présentiel.

Dates

Nous contacter.

Le contexte réglementaire :

Présenter la réglementation et les principaux textes associés
Identifier les grands principes réglementaires et obligations
Expliquer les contrôles officiels.

Les notions de danger et risque :

Présenter les notions de danger et risque
Définir les différents types de dangers (microbiologiques, physiques, chimiques et biologiques).

La méthodologie HACCP :

Présenter les définitions et l'historique de la méthode HACCP
Décrire 7 principes et 12 étapes
Expliquer comment appliquer et entretenir son système HACCP.

Les micro-organismes :

Présenter les différentes familles de micro-organismes
Expliquer comment limiter leur présence et leur développement.

Les bonnes pratiques d'hygiène générales :

Définir la notion d'hygiène. Présenter les bonnes pratiques d'hygiène associées communément au personnel, aux locaux, aux équipements/matériels et au nettoyage/désinfection.

Les bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire associés à l'activité de restauration :

Expliquer les bonnes pratiques d'hygiène, le guide de bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire pour l'ensemble des étapes de l'activité de restauration commerciale (préparation, distribution...).

La gestion des produits non conformes :

Expliquer comment savoir réagir et comment acquérir les bons réflexes
Définir les notions de retrait et rappel.

La traçabilité :

Définir la notion de traçabilité. Expliquer les obligations et objectifs de la traçabilité.

La gestion de crise :

Définir la notion de TIAC.
Expliquer la conduite à tenir en cas de TIAC.

La validation des connaissances :

Tester les connaissances des participants
Remettre l'attestation de formation aux participants.

Méthodes & moyens pédagogiques :

Diagnostic et final : Quizz
Evaluation de la qualité permettant d'exprimer leur ressenti vis-à-vis de la formation.

Evaluation et validation :

Attestation de fin de formation
Attestation hygiène alimentaire - HACCP
Diagnostic et final : Quizz
Evaluation de la qualité permettant d'exprimer leur ressenti vis-à-vis de la formation.