

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de qualité alimentaire en restauration - HACCP

▪ Objectifs

- Maîtriser les règles d'hygiène et de contrôle alimentaire en conformité avec la méthode HACCP et la réglementation en vigueur
- S'approprier les pratiques et les outils du système qualité hygiène et du P.M.S
- Comprendre, mettre en place et respecter des protocoles de procédures relatives à l'hygiène
- Surveiller et maîtriser les conditions d'hygiène et adopter des mesures correctives
- Appliquer et surveiller la traçabilité, les températures des aliments

▪ Programme : 2 jours en présentiel

1. Les principes fondamentaux de la réglementation
 - Notions de responsabilité (règlement CE N° 853/2004)
 - L'hygiène des denrées alimentaires (règlement CE n° 83/2004)
 2. Les traçabilités
 - Traitement des non conformités les actions correctives
 - Contrôles officiels
 - Grilles de contrôles et d'auto-contrôle
 3. Les dangers & les risques
 - Les dangers de contamination des denrées
 - Les dangers physiques, les dangers chimiques, les dangers microbiologiques
 4. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
 - Les bonnes pratiques et le guide des bonnes pratiques
 - La matière, le matériel, le milieu, la main d'œuvre
 - La méthode : réception des marchandises, stockage, procédures en cuisine et de conservation...
 5. L'HACCP
 - L'analyse des dangers en vue d'identification des risques potentiels pour la sécurité alimentaire
 - L'identification des points critiques en prévision des risques
 - La fixation des limites critiques pour chaque point critique
 - L'établissement d'un système de surveillance des points critiques (les autocontrôles)
 - La mise en place de mesures correctives
 - La vérification (autocontrôles) du bon déroulement des actions de sécurité alimentaire, de l'efficacité des mesures correctives
 - La mise en place d'un système d'enregistrement des pratiques quotidiennes d'hygiène
- ## ▪ Méthodes et Matériels mobilisés
- Active et participative, basée sur des séances de cours théoriques avec l'étude de cas concrets et des séances d'application sur site
 - Remise d'un dossier technique
- ## ▪ Modalités d'évaluation de la formation
- Exercices pratiques
 - Vérification des acquis sur site
 - Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire

Durée

Sur site :
2 jours (14 heures)

Public concerné

- Le personnel de restauration et de cuisine ainsi que toute personne manipulant des denrées alimentaires (stockage, gestion, transformation)

Pré requis

- Notions en hygiène alimentaire, connaissance des produits alimentaires

Intervenants

Jean CHRISTIANSEN
Chef cuisiner
Spécialiste des démarches sécurité et hygiène alimentaire

Aurélien MARCHAND
Spécialiste des démarches qualité gestion des risques