

LE SYSTEME HACCP

« Hazard Analysis Critical Control Point »

Analyse des dangers, maîtrise des points critiques

Objectifs :

Comprendre les origines des contaminations et les conséquences
Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
Appliquer ces règles à son environnement professionnel.
Prévenir tout risque de contamination et de développement. Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

Public :

Toute personne concernée par la compréhension et la mise en place de la méthode HACCP et de l'hygiène alimentaire en entreprise (cuisines collectives ou non, restauration, métiers de la bouche...)

Prérequis :

Il est recommandé d'avoir déjà une expérience dans la restauration collective.

Durée :

14 heures

Méthodes et moyens pédagogiques :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques
Support de cours formation HACCP.

Modalités de suivis de l'exécution du programme :

Feuille d'émargement
Attestation de Formation
Feuilles d'évaluation

Evaluation de la formation :

Les acquis sont évalués par rapport à chaque objectif pédagogique tout au long de la formation.

Programme

REGLEMENTATION

- Définitions générales
 - HACCP : Hazard Analysis Control Critical Points (Analyse des points critiques pour leur maîtrise)
 - La Directive Européenne
 - Comprendre la méthode HACCP à l'intérieur de l'entreprise
- Les objectifs : garantir la mise en place des mesures d'hygiène permettant d'assurer la bonne sécurité des aliments
- Contrôle des éléments simples de surveillance

L'HYGIENE ALIMENTAIRE : POINTS CLES

- Hygiène des manipulateurs
- Nettoyage et désinfection
- Organisation du travail
- Contrôle à réception
- L'importance du stockage alimentaire
- Gestion des excédents
- Traitements des déchets et poubelles

LA MICROBIOLOGIE - SOURCES DE CONTAMINATION - MALADIES ALIMENTAIRES

- Les micro-organismes
- Les principales maladies alimentaires T.I.A.C. et M.I.A
- Comment éviter les contaminations

APPLICATIONS SUR LE TERRAIN *

MOYENS DE MAINTIEN DE L'HYGIENE

- Le système documentaire de surveillance
- Les fiches de contrôle
- Le contrôle à réception des marchandises, assurer la traçabilité
- L'enregistrement des températures
- Le refroidissement rapide, la remise en température
- Le contrôle des huiles de friture
- Le planning de nettoyage et de désinfection
- Les équipements : maintien des règles d'hygiène
- Mise en conformité des locaux
- Evaluation HACCP

* **BILAN & EVALUATION - CERTIFICAT DE FORMATION DELIVRE EN FIN DE STAGE**