



Hygiène et sécurité des aliments : comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et l'HACCP en restauration collective

Objectifs :

- Appréhender le contexte réglementaire
- Connaître les principaux risques alimentaires
- Comprendre et mettre en place la méthode HACCP
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène
- Savoir préserver les produits à chaque étape
- Application dans l'entreprise

Public : Personnes en charge de la fabrication des plats, Responsable Cuisine centrale, Opérateur de production

Pré requis : Aucun.

Intervenant :

Victorine JEAN, Assistante QHSE dans un laboratoire agroalimentaire et formatrice en hygiène alimentaire.

Pédagogie et Support :

Formation théorique-pratique selon le public et votre demande axée sur l'hygiène et la sécurité des aliments.

Exposé sur mesure, illustration par des exemples concrets, des vidéos, des articles de presse des photos s'appuyant sur l'analyse des pratiques de votre secteur d'activité.

Participation des stagiaires au travers de questions/réponses, échange de vécu professionnel

Suivi et Evaluation :

Questionnaire oral d'expression des attentes en début de session puis bilan du niveau atteint en fin de session sous forme de QCM

Questionnaire de satisfaction du déroulement et contenu.

Déroulement :

Durée : 7h sur 1 journée

Lieu : dans vos locaux

Tarif : à partir de 750€ HT+ frais déplacement

Délais d'accès : environ 1 mois

Modalités d'inscription : nous contacter

Date : à définir

Horaires : 8h30-12h30 et 13h30-16h30

Validation :

Certificat de réalisation

Accessibilité :

Personne en situation de handicap, nous contacter

Nombre de participants : maximum 6 personnes.

Téléphone : 05 46 07 58 00

Programme

I. Appréhender le contexte réglementaire

- Le paquet hygiène
- La DDPP

II. Connaître les principaux risques alimentaires

- Un peu de vocabulaire
- Connaître les 4 types de dangers
- Les toxi-infections alimentaires

III. Comprendre et mettre en place la méthode HACCP

- Les 7 principes de la méthode
- Les 12 étapes
- Identifier et évaluer les dangers
- Identifier les points déterminants et les surveiller
- Actions préventives et correctives
- Etablir et gérer la documentation

IV. Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène

- Les règles d'hygiène du personnel
- Les règles d'hygiène du matériel et des locaux
- Savoir appliquer les bonnes pratiques

V. Savoir préserver les produits à chaque étapes

- Contrôles à réception
- Contrôles des températures de stockage
- DLC et DDM
- Plats témoins
- Liaison froide
- Liaison chaude
- Marche en avant
- Contamination croisée

VI. Application dans l'entreprise

- Repérer les différents contrôles et mesures de maîtrise au sein de l'entreprise au travers d'un « rallye-process »