

PROGRAMME DE FORMATION

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS, LES BASES DE L'HACCP

PUBLIC	Restauration traditionnelle et commerciale (restaurants, snacks, pizzerias, point de vente...) Restauration collective (établissement de santé, séniors, social, cantines scolaires, cuisines centrales...) Producteurs (éleveurs, pêcheurs...) Artisans des métiers de la bouche et industries agroalimentaires (boucher, traiteur, boulanger, atelier de découpe, abattoir...) Distribution (GMS, libre-service, transport ...)
PRÉREQUIS	Aucun
OBJECTIFS	Etre conforme à la réglementation en vigueur (obligation formation en hygiène alimentaire) Connaître les réglementations en application Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire Pouvoir adapter ses comportements et méthodes de travail en vue d'assurer la sécurité sanitaire Comprendre les bases de la méthode HACCP : Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement Réagir en cas de problème sanitaire et s'adapter aux nouvelles exigences concernant la traçabilité des aliments
MOYENS PEDAGOGIQUES	Questionnaire initial Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie Questionnaire de fin de formation pour évaluer les connaissances acquises
SANCTION ET DOCUMENTS REMIS :	Attestation de formation Fiches pédagogiques stagiaires Textes règlementaires
DURÉE	2 Jours soit 14 heures
DÉLAI D'ACCÈS	Session dispensée tous les 2 mois sous réserve d'un nombre de 6 stagiaires minimum
LIEU	Salle de formation mise à disposition Sur site
ACCESSIBILITÉ	Nous choisissons des salles de formation PMR , accessibles par les transports en commun et à proximité de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap. Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles.
TARIFS	350 € / stagiaire – Pour les formations Intra Entreprises Proposition sur demande
MODALITÉS DE FINANCEMENT	Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)
INTERVENANTS	Professionnels expérimentés en hygiène et sécurité des aliments

*Ce programme doit être mis à la disposition des stagiaires avant la formation

PROGRAMME DE FORMATION

1. La réglementation

- Le paquet hygiène
- Le règlement INCO : définitions et informations
- La transparence des contrôles sanitaires
- Les objectifs de la réglementation
- Les personnes/organismes concernés
- Les dangers en termes de sécurité des aliments
- Les microbes
- Les maladies infectieuses

- Le Plan de Maitrise Sanitaire
- Définition
- Distinction entre Plan de Maitrise Sanitaire et Agrément Sanitaire

2. Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Le personnel
- Les locaux
- Les matières premières
- L'affichage DLC/DDM (INCO)
- Le matériel
- La marche en avant
- La chaîne du froid
- La liaison froide
- La liaison chaude

3. Plan HACCP

- Définition

- Les 7 étapes du plan HACCP :
 - a) Analyse des dangers (PRP, PRPO, CCP)
 - b) Sélection des CCP
 - c) Définition des limites critiques
 - d) Définition des opérations de surveillance
 - e) Définition des actions correctives
 - f) Définition des outils de vérification
 - g) Archivage documentaires

4. Traçabilité

- La gestion des produits non-conforme
- Le retrait rappel
- La traçabilité / règlement INCO : origine des produits, informations clients
- Le retrait rappel