

Programme de formation HYGIENE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS - LES BASES DE L'HACCP - 973

Objectifs :

- Être 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

Public concerné et prérequis :

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

Qualification des intervenants :

Professionnels expérimentés en hygiène et sécurité des aliments

Moyens pédagogiques et techniques :

Questionnaire initial

Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie

Durée :

14 heures.

Programme :

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
 - Le matériel
 - La marche en avant
 - La chaine 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) Archivages documentaires
4. Traçabilité
- La gestion des produits non-conforme
 - Le retrait rappel
 - La traçabilité / règlement INCO : origine des produits, informations clients
 - La loi EGALim
 - Le retrait rappel

Modalités d'évaluation des acquis :

Questionnaire de fin de formation

Sanction visée :

Attestation de formation

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Formation en Présentiel : Papier + Crayon

Formation en Visio : avoir à sa disposition un ordinateur, une connexion internet

Délais moyens pour accéder à la formation :

Session de formation dispensée 1 fois par trimestre - sous condition de 6 stagiaires minimum

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

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.

Lieu

En distanciel

En présentiel Sur site

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)

Tarif stagiaire en inter-entreprises:

450,00 €