

DURÉE - LIEU

14h - (2 jours)
Nous consulter pour un programme personnalisé. Formation en présentiel. Face à face. En intra. ou inter.

PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis.

PUBLIC CONCERNÉ

Tout personnel de restauration commerciale concerné par la manipulation de denrées alimentaires, relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire.

OBJECTIFS

Comprendre et être capable de respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et les principes HACCP; maîtriser les comportements professionnels en matière d'hygiène alimentaire.

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

Méthode active permettant la sollicitation significative du stagiaire au travers d'échanges participatifs. Pédagogie alternant des phases théoriques et d'exercices d'application

SUIVI / ÉVALUATION / SANCTION

Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera réalisée.
Attestation de compétences remise en fin de session à chaque stagiaire.

CODE CPF

INTERVENANT

SENAMAUD-BAUFORT Grégory

TARIF

Voir convention

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

S'INFORMER SUR LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE EN VIGUEUR PORTANT SUR L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- * Les principes de base du paquet hygiène.
- * La traçabilité, la gestion des nonconformités et actions correctives.
- * Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard. Analysis Critical Control Point (HACCP).

S'INFORMER SUR L'ARRÊTÉ EN VIGUEUR RELATIF AUX RÈGLES SANITAIRES APPLICABLES AUX ACTIVITÉS DE COMMERCE DE DÉTAIL

- * Les organismes de contrôle (direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé).
- * Les grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés.
- * Les suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
- * Les dangers sur les aliments et risques pour le consommateur, identifier les dangers microbiens.
- * Appréhender la microbiologie des aliments.
- * Le monde microbien (virus, protozoaires, bactéries, levures et moisissures).
- * Le classement en utiles et nuisibles.
- * Les conditions de transport, multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes.
- * La répartition des micro-organismes dans les aliments.
- * Identifier les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
- * Les toxi-infections alimentaires (TIA) et les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).
- * Les principaux germes et les associations pathogènes/aliments sur la santé humaine.
- * Classifier et optimiser les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
- * La qualité de la matière première.
- * Les conditions de transport, de contrôle des conditionnements, des contrôles à réception.
- * Les conditions d'aménagement des locaux et de stockage, de préparation.
- * L'entretien des locaux et du matériel

(nettoyage et désinfection).

- * La séparation des activités dans l'espace, dans le temps (circuits marche « en avant »).
- * L'hygiène des manutentionnaires, des manipulations et de la distribution.
- * La chaîne du froid et la chaîne du chaud.

DIAGNOSTIQUER LES AUTRES DANGERS POTENTIELS

- * Les dangers physiques (intrusion de corps étrangers), chimiques (résidus de détergents/désinfectants, contaminations primaires, nitrates), macro biologiques (plan de lutte contre les nuisibles).
- * Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire
- * Appliquer les BPH
- * Milieu (plans, matériaux), matériel (usage, efficacité).
- * Main d'oeuvre (santé, hygiène du personnel, méthode (réception/achats, stockage, procédures).
- * Matière première (documents, état des produits).
- * L'hygiène du personnel et des manipulations.
- * Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement.
- * Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale).
- * Les procédures de congélation/décongélation
- * Identifier les points critiques pour les maîtriser
- * Fixer les seuils/limites critiques pour chaque danger potentiel.
- * Établir un système de surveillance pour maîtriser les seuils/limites critiques (autocontrôles).
- * Mettre en place les mesures correctives à prendre lorsque qu'un seuil critique donne n'est pas maîtrisé.
- * Établir les mesures de vérification
- * Utiliser le GBPH du secteur d'activité spécifié et/ou mettre en place un ou plusieurs outils de contrôle et de suivi d'hygiène en entreprise