

HACCP ET BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Domaine : Les contraintes légales Hygiène et sécurité
Thème : Hygiène alimentaire restauration (DRAAF)
Formacode : 15254
Modalité formation : Présentiel

Pré requis : Avoir des connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de service en restauration et/ou hôtellerie

Durée : 14 heures en 2 jours

Public visé : Tout le personnel du secteur alimentaire (industrie, distribution, hôtellerie, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique)

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance en restauration commerciale
- Maîtriser et Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

CONTENU DU PROGRAMME

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR : INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUES

DANGERS MICROBIEN

Microbiologie des aliments

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- Le classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- La répartition des microorganismes dans les aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- Les principaux pathogènes d'origines alimentaires
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

Les moyens de maîtrise de dangers microbiologiques

- La qualité de la matière première
- Les conditions de préparation
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- L'hygiène des manipulations
- Les conditions de transport
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

Les autres dangers potentiels

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers biologiques (allergènes...)

LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION (CIBLEE RESTAURATION COMMERCIALE)

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités

Le plan de maîtrise sanitaire : Les BPH

- 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
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

LE PRINCIPE DE L'HACCP

Définir, Evaluer et Maîtriser les dangers qui menacent la Salubrité et la Sécurité des Aliments

- Evaluer et Identifier les facteurs à risques Alimentaires
- Identifier et Mettre en Place les Moyens de Maîtrise
- Présenter les Principes de la méthode HACCP

LES MESURES DE VERIFICATION (Autocontrôles et Enregistrements)

- Savoir mettre en place et faire appliquer les procédures fondées sur le *Hazard Analysis Critical Point* (HACCP)

OUTILS DE FORMATION

- Fiches et/ou fichiers
- Ordinateurs
- Supports de cours

METHODE PEDAGOGIQUE

- Notre pédagogie s'adapte toujours à la typologie du groupe qui nous est confié. Notre démarche prend appui sur le vécu professionnel de chaque participant, elle évolue en fonction des besoins et des attentes de chacun.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

Tous nos formateurs possèdent sont diplômés et spécialisés dans la formation professionnelle pour adultes.