HACCP - ANALYSE DES DANGERS ET POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE

OBJECTIF(S)

- Identifier les grands principes de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire applicables aux établissements de restauration.
- Identifier les risques et conséquences liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre et justifier les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

PUBLIC(S) CONCERNÉ(S)

Chef de cuisine et/ou toute personne en contact avec des denrées alimentaires, ou travaillant dans une unité de production alimentaire.

PRÉREQUIS

Comprendre, lire, écrire et parler le français.

DURÉE

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Présentiel

NOMBRE DE STAGIAIRES PAR SESSION

De 2 à 10 stagiaires.

PROGRAMME

Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiens.
- Microbiologie des aliments.
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
- Les autres dangers potentiels.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur).
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

- Les contrôles officiels.

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS).

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.

Les principes de l'HACCP.

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

MÉTHODE(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Travaux pratiques.

Apports théoriques.

Exercices pratiques, études de cas, observations et travail pratique en particulier en utilisant le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Un formateur pour 10 stagiaires.

Diaporama.

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Certificat de réalisation remis à l'employeur à l'issue de la formation.

CONSIGNES PARTICULIÈRES