

**HACCP*****ANALYSES DES DANGERS ET POINTS CRITIQUES
POUR LEUR MAÎTRISE****Hazard Analysis Critical Control Point***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.

Cette formation est accessible aux publics en situation de handicap et aux personnes à mobilité réduite. Des aménagements peuvent être prévus en fonction des profils. Nous contacter pour plus d'information.

PRÉREQUIS

Comprendre, lire, écrire et parler le français.

DURÉE

14H00 (2 jours).

DÉLAI D'INSCRIPTION

Inscription au plus tard 24 heures avant le début de la session, sous réserve des places disponibles.

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 GBPH :

- 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.

VALIDATION DE LA FORMATION

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

PÉRIODICITÉ RECOMMANDÉE

N/A.

DOCUMENTS NÉCESSAIRES

N/A.

CONSIGNES PARTICULIÈRES

Se munir de sa tenue de travail et de l'ensemble de ses Équipements de Protection Individuelle (EPI).

Une salle pour la formation.