

PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène et sécurité alimentaire

Objectif

- Comprendre l'importance des règles d'hygiène
- Connaître le contexte réglementaire de leur métier
- Être capable d'analyser les dangers afin de mettre en place des actions correctives et préventives
- Pouvoir apporter la preuve du respect des règles d'hygiène, et de l'initiation à la méthode HACCP

Durée

14 heures

Nombre de stagiaires : Minimum 10 et Maximum 14

Inscription

Par mail à groupeh3se@gmail.com ou par téléphone au 06 64 58 93 11.

Pour la mise en œuvre des formations en intra, un délai d'au moins 15 jours est nécessaire.

Pour les formations en inter, un positionnement sera fait par nos services.

Handicap

Merci de nous contacter au 06 77 12 20 89 afin de déterminer la démarche à suivre.

Profil et prérequis

Toute personne voulant comprendre et mettre en place la méthode HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène en fonction de son secteur d'activité : Commerce d'alimentation générale, restauration, artisan métier de bouche, cuisine collective, industrie agroalimentaire, demandeur d'emploi, formateur indépendant.

Aucun prérequis nécessaire.

Moyens et outils pédagogique

Analyse avec le formateur

Suivi et livret pédagogique

Modalités d'évaluation

Qcm – Quiz

Etude de cas

Simulation / Mise en situation

Exercices pratiques

Documents remis à l'issu de la formation :

Attestation de formation,

Certificat HACCP,

Outils et procédures techniques.

Programme

I. I. Lancement de la formation

- Accueil des stagiaires
- Tour de sécurité du site
- Rappel du règlement intérieur et des règles HSE
- Revue du déroulé de la session de formation

II. Les notions fondamentales (7 heures)

- **La réglementation en hygiène alimentaire :**
 - Le codex alimentarius
 - Le livre blanc de la commission sur la Sécurité alimentaire
 - Le règlement CE 178/2002
 - Le paquet hygiène et ses textes
 - L'obligation de résultat avec le choix des moyens
- **L'H.A.C.C.P :**
 - Origine et définition
 - Notion de responsabilité
 - Equipe et méthode
 - Les 7 principes
 - Les 12 étapes
 - Les à priori et fausses idées
- **Les risques et dangers :**
 - Définitions et principes
 - Les diagrammes de fabrication
 - Analyses des risques et dangers
 - La maîtrise des risques et dangers
 - Les PRP, PRPO et CCP
 - Les procédures et enregistrements
 - Les actions préventives, correctives et curatives
- **La microbiologie :**
 - Microbiologie des aliments
 - Risques et dangers biologiques alimentaires
 - Les moyens de maîtrise
 - Les analyses microbiologiques
 - Les toxi infections alimentaires (collectives)

III. Application concrète et pratique (7 heures)

- La marche en avant
- Les 5M
- Les procédures et autocontrôles
- Dont le plan de nettoyage et désinfection
- Les affichages et équipements
- Le système documentaire

➤ **Notions complémentaires :**

- La liaison chaude, froide et mixte
- L'agrément sanitaire, la dérogation
- L'hygiène et sécurité du personnel
- La veille sanitaire et réglementaire
- Les contrôles
- L'amélioration par la motivation

➤ **L'information du consommateur :**

- Point sur la réglementation
- Les obligations
- Etiquetage et fiches techniques
- Mise en œuvre sur le terrain
- Cas concrets