

■ OBJECTIFS :

Analyser les dangers liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
Connaitre les obligations réglementaires et les terminologies propres à la démarche qualité
Maîtriser l'hygiène au cours des procédés de fabrication
Maîtriser la pratique et le suivi des autocontrôles

■ METHODES PEDAGOGIQUES :

Livret de formation remis à chaque participant
Projection de document : diaporama, photos...
Textes réglementaires

■ MOYENS PEDAGOGIQUES :

Exposé théorique
Etudes de cas
Exercices

■ VALIDATION :

Feuille d'émargement
Questionnaire d'évaluation des connaissances
Attestation individuelle de stage

■ DURÉE :

Deux jours soit 14h de formation en présentiel

■ PRE-REQUIS :

Maîtrise de la langue française (orale et écrite)

■ ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Nous consulter

■ PROGRAMME :

1. Aliments et risques pour le consommateur

- 1.1. Les dangers microbiens
 - Microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- 1.2. Les autres dangers potentiels
 - Les dangers chimiques
 - Les dangers physiques
 - Les dangers biologiques

2. La réglementation communautaire et nationale

- 2.1. Notions de déclaration, d'agrément, de dérogation
- 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires
 - Le paquet hygiène
 - La traçabilité et les non conformités
- 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- 2.4. Les contrôles officiels
 - La direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
 - Les inspections
 - Les suites d'inspection

3. Le plan de maîtrise sanitaire

- 3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène
 - L'hygiène du personnel et des manipulations
 - Le respect des températures
 - Les durées de vie
 - Les procédures internes
 - L'organisation des stocks
- 3.2. Les principes de l'HACCP
- 3.3. Les mesures de vérification
- 3.4. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité