

OBJECTIFS

Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développement microbiens.
Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1/ L'hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la Méthode HACCP

- L'hygiène au sein de l'entreprise
- Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire. A qui s'appliquent ces règles ?
- La réglementation en application
- Le principe du « Codex Alimentarius »
- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Les facteurs à risques alimentaires
- Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »)
- Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.
- Les moyens de maîtrise
- Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.
- Comment éviter les contaminations et les multiplications.
- Présentation de l'HACCP : Définition de la méthode HACCP et
- Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.
- Les sept principes : Détail et explication des 7 principes.
- Plan de travail en 12 étapes selon le codex Alimentarius.

2/Approfondissement et application de la méthode HACCP

- Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP.
- L'équipe HACCP et la description de votre production
- Les diagrammes de fabrication
- Analyses des risques
- Procéder à l'analyse des risques.
- Identifier et classer les Points Critiques (PC)
- Définir les PrPo.
- Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.
- Création de documents d'enregistrements. Plan de nettoyage et désinfection.
- Planning de nettoyage et désinfection.

PUBLIC : Tout public en restauration collective et commerciale

PREREQUIS : Avoir une expérience en restauration collective et commerciale

DUREE : 2 jours soit 14 heures

LIEU & DATES : Intra entreprise

Dates sur demande prévoir un délai d'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

TARIF : 1250 euros HT par jour

MODALITES D'ACCES : Si vous souhaitez vous inscrire à cette formation, merci de compléter le formulaire de contact sur notre site internet www.resideal-sante.com ou nous appeler au 06 64 22 84 83

MOYEN PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Analyse des situations vécues ou possibles
- Mise en pratique

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'évaluation à l'entrée en formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction