

HYGIENE ALIMENTAIRE

FORMATION INDIVIDUELLE

EN PRÉSENTIEL ET/OU DISTANCIEL



Pour en savoir plus : sg-formation.fr

SG FORMATION (SARL)

09 86 39 60 85

326 Rue Verte, 59141 Thun-l'Évêque

audrey@sg-formation.fr

HYGIENE ALIMENTAIRE (HACCP)

DURÉE

14 h (2 jours)

PUBLIC VISÉ

Métiers de bouche, professionnels de la restauration, personnes travaillant dans le secteur alimentaire. La formation HACCP s'adresse à des professionnels du secteur agroalimentaire : Restaurants traditionnelles ou collectifs ; Chefs cuisiniers ; cuisiniers ; Traiteurs ou Commis.

MODALITÉS D'ACCÈS

Nos formations sont ouvertes **toute l'année** (*contactez-nous*)

ACCESSIBILITÉ

Une **adaptation** des formations pour les **personnes en situation de handicap** est possible.

Les lieux de formation seront accessibles aux personnes en situation de handicap.

Une vérification sera établie. *Nous contacter : (Audrey, référent Handicap : 06 58 30 42 22)*

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formateur spécialisé - Supports pédagogiques (Power-Point - Livret apprenant) - Suivi du programme de formation - support remis sur Clé USB à la fin de la formation

SUIVI, ÉVALUATION, SANCTION

→ **Moyens permettant de suivre l'action de formation**

- Plans d'action de formation

→ **Moyens permettant d'en évaluer les résultats**

- Réalisation de travaux durant la formation (QCM en fin de formation)

→ **Sanction**

- Délivrance d'une attestation d'assiduité

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issu de la formation le stagiaire sera capable de :

- Comprendre la **nouvelle réglementation française et européenne** (paquet hygiène) afin d'**appliquer les directives en toute autonomie**
- **Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire**
- **Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène**
- Comprendre la nécessité des **autocontrôles**, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le **respect des normes de sécurité alimentaire**
- **Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques**

PRÉREQUIS

Il est nécessaire de participer à la production et à la distribution de repas pour suivre la formation HACCP

REGLEMENTATION

La formation HACCP est une obligation réglementaire, selon le décret introduit le 1^{er} octobre 2012. En effet, l'acquisition d'attestation vise à encadrer les mesures d'hygiène à respecter pour les établissements de restauration commerciale, dont les restaurants, les boulangeries, les pâtisseries, les services de restauration rapides etc.

PROGRAMME

JOUR 1

MODULE 1 : INTRODUCTION A LA FORMATION HACCP - PRESENTATION DU « PAQUET HYGIENE »

- Appréhender le contenu du paquet hygiène dans le cadre du HACCP et les objectifs du paquet hygiène.
- Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire.

MODULE 2 : CONNAITRE LES OBLIGATIONS EN HYGIENE POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

- Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène des aliments
- Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte dans le temps
- Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc...) avec la méthode HACCP
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

MODULE 3 : ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR : INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUE

- Les dangers microbiens
- Quiz microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques, les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers
- Quiz (suite)

MODULE 4 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE : BASE DU PMS

- Les bonnes pratiques d'hygiène : base du PMS
- Chercher l'erreur dans la chambre froide
- Exercice marche en avant
- Exercice « bonnes pratiques d'hygiène » à améliorer au poste de travail
- Exercice dans la peau du contrôleur
- Exercice constitution d'un plan nettoyage-désinfection

JOUR 2

MODULE 5 : APPREHENDER LES MOYENS DE MAITRISE DES DANGERS MICROBIOLOGIQUES, COMMENT LIMITER LES RISQUES DE CONTAMINATION

- Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
- Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
- Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires
- Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection) du secteur agroalimentaire
- Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)

MODULE 6 : LE PRINCIPE DE LA METHODE HACCP : SUIVI ET TRAÇABILITE ÉLABORATION DU SYSTÈME DOCUMENTAIRE DE SURVEILLANCE

- Fiches de contrôle à réception des marchandises
- Fiches de contrôle des températures des chambres froides
- Fiches de contrôle de refroidissement
- Fiches de contrôle de la distribution
- Les plannings de nettoyage/désinfection
- Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)
- Installation des procédures : Annexes et fiches de contrôle
- Compléter les documents d'enregistrement d'un PMS type
- HACCP GAMES
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Exercice : interpréter une analyse microbiologique
- La traçabilité et notion de retrait et rappel produit (gestion des crises)
- Conservation des étiquettes
- Nouveau site Rappel Conso