



FORMATION SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

OBJECTIF(S) DE LA FORMATION:

Obtenir le HACCP : tous les établissements de restauration commerciale sont tenus d'avoir dans leur effectif une ou plusieurs personnes pouvant justifier d'une formation HACCP (hygiène alimentaire).



PUBLIC:

Toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : restauration, cuisine collective, industrie agro-alimentaire, artisans métiers de bouche,...

PRÉREQUIS:

Aucun



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES:

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes
- Se conformer à la réglementation en vigueur
- Répondre à l'obligation de formation en hygiène alimentaire



MOYENS & MÉTHODES:

- Apport théorique
- Approche de la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène

MODALITÉS D'ÉVALUATION:

Evaluation de positionnement, Quizz et QCM de fin de formation

SANCTION DE LA FORMATION:

Certificat de réalisation



DURÉE & MODALITÉS D'ORGANISATION:

2 jours soit 14 heures en présentiel. A adapter en fonction des compétences à acquérir.

DÉLAI D'ACCÈS:

Selon le calendrier en cours, merci de prendre contact avec nos services.



NOMBRE DE PARTICIPANT(E)S MINIMUM ET MAXIMUM:

de 2 personnes minimum à 10 personnes maximum

INTERVENANT(E)S:

Expert(e)s métiers du domaine professionnel



DATES:

À définir



FORMATION SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

LIEU:

À définir

COÛT:

Nous contacter



CONTENU :

Présentation de l'HACCP

- Définition de la méthode HACCP
- Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

Les sept principes

- Détail et explication des 7 principes

Plan de travail en 12 étapes

- Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius

Les dangers microbiens

- Microbiologie des aliments
 - Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
 - Le classement en utiles et nuisibles
 - Les conditions de multiplication, de survie, et de destruction des micro-organismes
 - La répartition des micro-organismes dans les aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - Les toxi-infections alimentaires collectives TIAC
 - Les associations pathogènes/aliments

Les autres dangers potentiels

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers ...)
- Dangers biologiques (allergènes ...)

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

- La qualité de la matière première
- Les conditions de préparation
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- L'hygiène des manipulations
- Les conditions de transport
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)



FORMATION SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Maîtrise des contaminations

- Le diagramme d'ISHIKAWA, LES 5 M
- Le principe de marche en avant, termes et définitions
- Les liaison chaude & froide, différences, avantages et inconvénients

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard
- Analysis Critical Control Point (HACCP)

Le PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les BPH
 - L'hygiène du personnel et des manipulations
 - Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
 - Les durées de vie (Date Limite de Consommation, Durée de durabilité minimale)
 - Les procédures de congélation/décongélation
 - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les contrôles officiels :
 - Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé, ARS, DDPP
 - Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture ...



ACCESSIBILITÉ:

Accessibilité aux personnes en situation de handicap conformément à la réglementation (Loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées / Articles D. 5211-1 et suivants du code du travail), KODEVELOP peut proposer des aménagements pédagogiques et/ou ergonomiques. Merci de contacter notre référente handicap.

CONTACTS:

Accueil : 05 86 30 08 32 - contact@kodevelop.fr

Responsable de formation et référente handicap : Karine FARINEAU - 06 14 83 90 17 - karine@kodevelop.fr