

PROGRAMME DE FORMATION



HACCP

OBJECTIF(S) DE LA FORMATION :

Obtenir le HACCP

Depuis la loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime) et le décret du 24 juin 2011, 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) et ce à partir du 1er octobre 2012



PUBLIC : Cette formation s'adresse à 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 pratique de la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène



MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Début de formation : Test de positionnement de début de formation du participant
- Pendant la formation : Quiz, mise en situation, exercice d'application
- Fin de formation : Test de positionnement de fin de formation, tour de table, questionnaire de satisfaction

SANCTION DE LA FORMATION :

- Une attestation de formation vous sera remise comme justificatif auprès des services de contrôle de la DDPP (DDSV - DGCCRF - DDASS...)
- Remise de support pédagogique en main propre ou par mail



DURÉE & MODALITÉS D'ORGANISATION : 3 jours soit 21 heures. A adapter en fonction des compétences à acquérir.

DÉLAI D'ACCÈS : Selon le calendrier en cours, merci de prendre contact avec nos services.

PROGRAMME DE FORMATION



HACCP



NOMBRE DE PARTICIPANT(E)S MINIMUM ET MAXIMUM :

groupe de 2 à 10 personnes maximum

INTERVENANT(E)S : Expert(e)s métiers du domaine professionnel



DATES : À définir

LIEU : Au sein de l'entreprise ou à KODEVELOP

COÛT PAR JOUR : Intra-entreprise : 950€ HT, soit 1140€ TTC / groupe



CONTENU :

Jour 1 :

- Présentation de l'HACCP
 - Définition de la méthode HACCP
 - Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise
- Les sept principes
 - Détails et explications des 7 principes
- Plan de travail en 12 étapes:
 - Comprendre les 12 étapes selon le codex Alimentarius
- Les dangers microbiens
 - 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
 - Echanger sur la mise en pratique

Jour 2 :

- Les autres dangers potentiels
 - Dangers chimiques (détecteurs, désinfectants, nitrates....)
 - Dangers physiques (corps étrangers)
 - Dangers biologiques (allergènes....)

PROGRAMME DE FORMATION



HACCP

- 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)

Jour 3

- 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)
- Les 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, date 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, DDPP
 - Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
 - Suite 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