

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION - HACCP

OBJECTIFS

Comprendre et mettre en place la méthode HACCP
Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire afin de réduire les risques de toxi-infections alimentaires dans les structures de restauration,
Adopter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
Mettre en œuvre des solutions efficaces en cas de dysfonctionnement

PUBLIC CONCERNE

Professionnels de la restauration
Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire

PRE-REQUIS

Aucun

METHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques en salle
Études de cas et mises en situations pratiques

DUREE

2 jours (14 heures)

CALENDRIER

Nous consulter
Toutes nos formations sont également réalisables en intra-entreprise (sur mesure)

INTERVENANT

Consultant-formateur expert en sécurité alimentaire

SANCTION DE LA FORMATION

Attestation de présence

EVALUATION DE LA FORMATION

Évaluation des acquis en fin de formation
Évaluation à chaud en fin de formation

COÛT H.T.

Nous consulter

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

PROGRAMME

1. LA REGLEMENTATION APPLICABLE A LA RESTAURATION COMMERCIALE

La réglementation européenne (Paquet Hygiène)
La réglementation nationale (arrêté du 21 décembre 2009)
Responsabilité pénale et civile des exploitants
Spécificités réglementaires en restauration collective
Traçabilité et gestion des non-conformités
La conformité des locaux
Les contrôles officiels : qui, quoi, comment... et leurs conséquences

2. LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES

La microbiologie des aliments
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation (principaux pathogènes, les toxi-infections...)
Les modes de contamination, multiplication, destruction
La maîtrise des dangers microbiologiques (temps/température, chaîne du froid, du chaud, transport, entretien...)
Les autres dangers : chimiques (détergents, désinfectants...), physiques (corps étrangers), biologiques (allergènes...)

3. LA METHODE HACCP

Les 7 principes de l'HACCP
Les 12 étapes du HACCP

4. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Les bonnes pratiques d'hygiène
L'hygiène du personnel et des manipulations
Respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
Durée de vie des produits
Procédures de congélation/décongélation
Contrôle de réception, organisation, rangement, gestion des stocks
Identification des dangers
Détermination des points critiques et des mesures préventives
Actions préventives ou correctives
Nettoyage et désinfection
Maintenance du matériel et des locaux
Lutte contre les nuisibles
Elaboration de procédures
Mise en place d'auto-contrôle des procédures

MILSTAD FORMATION est enregistré auprès de la DRAAF Grand Est