



FORMATION INTER-ENTREPRISES *

2 jours

**Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale
HACCP**

à partir de 395 € net de taxe par participant

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir une vision précise des notions de sécurité alimentaire
- Respecter les règles du plan de maîtrise sanitaire et l'HACCP
- Pérenniser ou mettre en place le plan HACCP dans son établissement pour être en conformité réglementaire

La formation est obligatoire dans la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire d'après l'arrêté du 8 juin 2006 et le règlement européen 852/2004 (chapitre XII) et/ou le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

PUBLIC VISÉ

Tout public

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

AIDES AU FINANCEMENT **

Cap Emploi
Opérateurs de Compétences (OPCO)
France Travail
Entreprise

*** sous conditions*

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation
Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Processus d'évaluation des acquis tout au long de la formation
Etre titulaire du certificat
Evaluation de fin de formation individuelle par le formateur

MODALITÉS D'ACCÈS

Bulletin d'inscription
Demande de devis

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

** Toutes nos formations sont possibles en INTRA-ENTREPRISE (devis sur demande).*

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr

N° Vert 0 805 384 384



PROGRAMME DE LA FORMATION

La réglementation

- Présentation du paquet hygiène
- La réglementation en vigueur propre à l'activité
- Les attentes des consommateurs

Identification des différents types de dangers

- Dangers biologiques : les principaux microorganismes, milieu de mode de développement de ceux-ci
- Dangers physiques : les corps étrangers
- Dangers chimiques
- Les allergènes

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Présentation des 5M (matière, matériel, méthode, milieu, main d'œuvre)
- Les locaux et les matériaux
- La maîtrise de la chaîne du froid
- L'entretien et la maintenance
- La sanitation
- Le nettoyage et la désinfection
- L'hygiène du personnel

Pratique : vérification des affichages, lave-mains, stockages produits entretiens et nettoyage de poste

Présentation de l'HACCP

- Définition de l'HACCP
- L'HACCP dans les réglementations, les arrêtés et les normes
- Comprendre les enjeux de la méthode

Méthodologie HACCP

- Détails et explication des sept principes
- Comprendre les 12 étapes de l'HACCP selon le codex alimentarius
- Les documents de l'HACCP

L'HACCP en pratique

- Comment constituer une équipe HACCP
- Description et utilisation du (ou des) produit(s)
- Elaboration du (ou des) diagramme(s) de fabrication
- Vérification et validation du (ou des) diagramme(s)
- Procéder à l'analyse des risques
- Identifier et classer les Points Critiques (CCP)
- Définir les PrPo (pré-requis opérationnel)
- Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC
- Création de documents d'enregistrement

La traçabilité, la gestion des non conformités

- Présentation des 5M (matière, matériel, méthode, milieu, main d'œuvre)
- Les locaux et les matériaux
- La maîtrise de la chaîne du froid
- L'entretien et la maintenance
- La sanitation
- Le nettoyage et la désinfection
- L'hygiène du personnel

Pratique : vérification des affichages, lave-mains, stockages produits entretiens et nettoyage de poste

