

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Respecter les bonnes pratiques, mettre en place un PMS (HACCP)



PRÉSENTIEL

INTRA entreprise :
1 840€ HT/groupe

INTER entreprise :
540€ HT/personne

DURÉE : 14H

CONTACT

FORE ENTREPRISE

Moudong Sud
97122 Baie-Mahault

0590 38 00 40

fore.entreprise@fore.fr

www.fore.fr/entreprise

www.fore.fr



PUBLIC
Tout public

PRE-REQUIS
Aucun



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Identifier les enjeux réglementaires liés à l'utilisation de la méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments HACCP.
- Mettre en application cette méthodologie.
- Acquérir les capacités et savoirs nécessaires pour organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction des clients.



CONTENU ET THÈMES ABORDÉS

Le contexte réglementaire :

- Présenter la réglementation et les principaux textes associés
- Identifier les grands principes réglementaires et obligations
- Expliquer les contrôles officiels.

Les notions de danger et risque :

- Présenter les notions de danger et risque
- Définir les différents types de dangers (microbiologiques, physiques, chimiques et biologiques).

La méthodologie HACCP :

- Présenter les définitions et l'historique de la méthode HACCP
- Décrire 7 principes et 12 étapes
- Expliquer comment appliquer et entretenir son système HACCP.

Les micro-organismes :

- Présenter les différentes familles de micro-organismes
- Expliquer comment limiter leur présence et leur développement.

Les bonnes pratiques d'hygiène générales :

- Définir la notion d'hygiène. Présenter les bonnes pratiques d'hygiène associées communément au personnel, aux locaux, aux équipements/matériels et au nettoyage/désinfection.

Les bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire associés à l'activité de restauration :

- Expliquer les bonnes pratiques d'hygiène, le guide de bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire pour l'ensemble des étapes de l'activité de restauration commerciale (préparation, distribution...)

La gestion des produits non conformes :

- Expliquer comment savoir réagir et comment acquérir les bons réflexes
- Définir les notions de retrait et rappel

La traçabilité :

- Définir la notion de traçabilité. Expliquer les obligations et objectifs de la traçabilité.

La gestion de crise :

- Définir la notion de TIAC.
- Expliquer la conduite à tenir en cas de TIAC.

La validation des connaissances :

- Tester les connaissances des participants
- Remettre l'attestation de formation aux participants.

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

Attestation hygiène alimentaire - HACCP

MAJ : 2022



METHODES & OUTILS PEDAGOGIQUES :

De nombreux exercices et applications tout au long de la formation. Pédagogie active et participative. Echanges encouragés entre les participants.

EVALUATION :

Diagnostic et final : Quizz
Evaluation de la qualité permettant d'exprimer leur ressenti vis-à-vis de la formation.