

Mise à jour des Bonnes Pratiques d'Hygiène Alimentaire, pré-requis de la méthode HACCP



L'objectif de la formation : Cette journée se veut une véritable sensibilisation à l'hygiène alimentaire en apportant des éléments sur la mise en place de mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire.

➔ La journée est avant tout interactive afin de faire prendre conscience aux participants de l'importance des gestes quotidiens.

Durée : entre 1 et 2 jours.

Public visé : chef de cuisine, agent de restauration, opérateur agroalimentaire, gérant d'établissement, animateur....

Programme de formation :

La formation est précédée, dans la mesure du possible, d'une visite des cuisines et annexes afin de prendre connaissance du fonctionnement et de la structure de travail.

- 1- La réglementation et les principales définitions en matière d'hygiène
 - a. Notions de responsabilité des professionnels des métiers de bouche
 - b. Les obligations à remplir
- 2- Notions de microbiologie
 - a. Milieu de vie et les facteurs de développement des microbes
 - b. Les Bactéries pathogènes, responsables des TIAC.
 - c. Les moyens de lutte contre le développement
- 3- Les mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP
 - a. Le Milieu et son nettoyage-désinfection
 - le plan de nettoyage et de désinfection
 - le contrôle de l'efficacité du nettoyage
 - le plan de lutte contre les nuisibles
 - b. Le Matériel, son rangement, son utilisation, sa surveillance
 - Les équipements de la chaîne du froid et les éléments de surveillance
 - Quelques opérations spécifiques : tranchage, hachage...
 - Le petit matériel et les ustensiles
 - c. La Matière, son suivi, son rangement =
 - le stockage en froid négatif
 - le stockage en froid positif et les règles à respecter
 - le pré-traitement : dessouvidage, déboitage, lavage des fruits et légumes...
 - le traitement des aliments à risques : viande crue et distinction selon les espèces, les ovoproduits, le poisson...
 - le traitement des déchets

- d. La Main d'œuvre et l'hygiène
 - les porteurs sains
 - la tenue vestimentaire
 - le lavage des mains
 - e. Les Méthodes, de la réception à la gestion des excédents.
 - La marche en avant
 - la réception et les critères de contrôle
 - la liaison froide
 - le refroidissement rapide
 - la remise en température
 - la décongélation
 - le service
- 4- Traçabilité (les lois en vigueur) et gestion des non-conformes en restauration.
- Les obligations, et les procédures à mettre en place. Plats témoins
 - La traçabilité de la viande bovine
 - Les retraits et rappels de produits
- 5- Contrôles analytiques (les lois en vigueur)
- Pourquoi devons nous effectuer ces contrôles ?
 - Comment traiter les résultats ? et mettre en place les actions correctives adéquates ?
- 6- La méthode HACCP
- Méthodologie d'utilisation de l'HACCP
 - Les autocontrôles ou moyens de surveillance à mettre en place dans votre établissement.
- A l'issue de la formation les participants seront capables d'analyser eux-mêmes les risques rencontrés sur leur poste et d'en assurer leur maîtrise par une surveillance adaptée, principe essentiel de la méthode HACCP



Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des diaporamas de photos prises en situation réelle. Participation et interactivité privilégiées. Evaluation des acquis en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires : guide des bonnes pratiques d'hygiène.

Conditions financières : Sur devis – Formation pouvant être prise en charge par votre OPCA. Organisme enregistré sous le n° 53350863735 auprès du préfet de région de Bretagne