

LES PRATIQUES ET QUALITE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (DRAAF)

OBJECTIFS

Connaître et respecter les exigences réglementaires spécifiques à la Restauration, approfondissement et application de la méthode HACCP

- Appliquer le « Paquet Hygiène »
- Répondre aux exigences qualitatives et juridiques
- Prévenir le risque sanitaire en restauration
- Réduire les coûts de la non qualité
- Mise en application (Étude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP

PROGRAMME

- Règlementation en vigueur
 - Objectifs du « Paquet Hygiène » - Responsabilité des professionnels
 - Synthèse des exigences des règlements en vigueur
 - Contrôles des services officiels
- Hygiène et gestion du risque sanitaire en restauration collective
 - Personnel (respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène)
 - Nettoyage et désinfection
 - Respect de la chaîne du froid
 - Rangement rationnel des denrées
 - Gestion des déchets
- Organisation du travail et respect des démarches (HACCP, formalisation des autocontrôles, températures, traçabilité...)
- Management de la qualité en service de restauration

Mise en application

- L'équipe HACCP et la description de votre production
 - Comment constituer une équipe HACCP
 - Description et utilisation du (ou des) produit(s)
- Les diagrammes de fabrication
 - Élaboration du (ou des) diagramme(s) de fabrication
 - Vérification et validation du (ou des) diagramme(s)
- Analyse des risques
 - Procéder à l'analyse des risques
 - Identifier et classer les Points Critiques (PC)
 - Définir les PrPo
 - Établir les limites/seuils critiques pour chaque PC
- Création de documents d'enregistrements
 - Création de documents d'enregistrements
 - Plan de nettoyage et de désinfection
 - Planning de nettoyage et de désinfection

PRÉ-REQUIS / CONDITIONS DE REUSITE

- Personnel en contact avec les denrées alimentaires (10 personnes maxi)
- Connaître le fonctionnement d'un établissement HCR
- S'impliquer lors de la formation
- Être en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

INTERVENANT

- Formateur professionnel, spécialisé dans le domaine de la sécurité alimentaire et de l'hygiène (restauration collective, produits frais...)

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluation par le formateur : questionnaire (Attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

MODALITÉS PEDAGOGIQUES*

- Durée : 14 heures sur 2 jours
- Outils et techniques pédagogiques :
 - Apports pédagogiques, échanges/discussions
 - Diaporama

* Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.