Formation Capforma

CCI VAR

Mise en place d'un plan de maitrise sanitaire en restauration collective - FORMATION OBLIGATOIRE

Mise en place d'un plan de maitrise sanitaire en restauration collective

FORMATION OBLIGATOIRE

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

DURÉE

14 heures soit 2 jours

TARIFS

Intra entreprise : nous consulter

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

Partenaires

Objectifs

Répondre aux exigences européennes du Paquet Hygiène et aux exigences nationales pour la mise en œuvre de la méthode HACCP au sein de son établissement.

Programme

Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
  les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
  les toxi-infections alimentaires collectives ;
  les associations pathogènes/aliments.
- Les moyens de maitrise des dangers microbiologiques
  la qualité de la matière première ;
  les conditions de préparation ;
  la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
  la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
  l'hygiène des manipulations ;
  les conditions de transport ;
  l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
- Les autres dangers potentiels :
  dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
  dangers physiques (corps étrangers...) ;
  dangers biologiques (allergènes...).

Réglementation communautaire et nationale

- Déclarations, agréments, dérogations à l'obligation d'agrément.
- Réglementation hygiène communautaire en vigueur : « Paquet Hygiène »
- L'arrêté du 21 décembre 2009.
- Les contrôles officiels

Le plan de maitrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
  Conception et maintenance des matériels et des locaux
  Plan de nettoyage et désinfection, gestion des produits dangereux
  Sensibilisation à l'hygiène manipulateur ;
  Lutte contre les nuisibles
  Gestion des déchets
  Présence des allergènes dans les denrées
  Les durées de vie (DLC, DDM, DLC internes) ;
  Les procédures de congélation/décongélation ;

- Les bonnes pratiques de fabrication
  Contrôles des matières premières
  Stockage, déboitage, déconditionnement des denrées
  l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
  Décontamination des végétaux
  Préparations froides
  Cuissons, refroidissement, remise en température
  Distribution des produits finis, gestion des excédents

- Pilotage du Plan de Maitrise Sanitaire
  Implication des acteurs

- Amélioration continue
- Exigences techniques spécifiques
- Vérification de la fiabilité des moyens de mesure
- Traçabilité
- Plats témoins
- Autocontrôles microbiologiques
- Conduite à tenir en cas de TIAC
- Alerte sanitaire (retrait/rappel)

- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontroles et enregistrements).

- **Étude de cas pratiques**

Moyens et méthodes pédagogiques

- Apports théoriques, cas pratiques
- Démarches déductives et inductives
- Mises en situations
- Individualisation de la formation

Evaluation

- Évaluations modulaires
- Attestation de formation