

# HYGIENE ALIMENTAIRE ET HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE

FORMATION OBLIGATOIRE

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

## DURÉE

7 heures soit 1 jour

## TARIFS

Intra entreprises : nous contacter

## 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 microbiologiques dans l'alimentation :  
les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;  
les toxi-infections alimentaires collectives ;  
les associations pathogènes/aliments.
- Dangers biologiques, chimiques et physiques
- Les allergène

## REGLEMENTATION

- Règlementation communautaire et nationale
- Déclarations, agréments et dérogations à l'obligation d'agrément
- Les contrôles officiels

## LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication  
Contrôles des matières premières  
Gestion des stocks  
Nettoyage et désinfection  
Sensibilisation à l'hygiène manipulateur  
Lutte contre les nuisibles  
Chaine du chaud et chaine du froid  
Refroidissements et remises en température  
Distribution, gestion des excédents  
Gestion des déchets
- Exigences techniques spécifiques  
Traçabilité et gestion des non-conformités  
Procédure des plats témoins  
Conduite à tenir en cas de TIAC  
Alerte sanitaire (retrait/rappel)
- Les principes de l'HACCP  
Les mesures de vérification (autocontrôles 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