

HYGIENE ALIMENTAIRE ET HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE

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