

**CONNAITRE ET ANALYSER LES RISQUES POUR
UNE MEILLEURE HYGIENE ALIMENTAIRE : LA DEMARCHE HACCP**

Formateur :

Formateur expert en
HACCP

Public concerné :

Tout professionnel de la
restauration, diététiciens,
personnel soignant

Durée : 3 jours (21 H)

Dates : nous consulter

Lieu : dans vos locaux

Coût :

- En intra : nous
consulter

**Pour toutes demandes
de renseignements :**

Audrey TROUILLARD
formation.malestroit@cfsm56.fr

OBJECTIFS

- Comprendre la présence des germes microbiens et leur développement sur le site de fabrication
- Se conformer à la réglementation en vigueur et à la méthode HACCP
- Appliquer les procédures d'hygiène et de prévention au quotidien

PROGRAMME

Journée 1

Présentation, évaluation des connaissances

1. Notions de réglementation
2. Les différents risques :
 - Microbiologiques (la contamination et la prolifération microbienne, les intoxications alimentaires)
 - Physiques
 - Chimiques
 - Toxicologiques
 - Parasitaires
 - Allergènes
3. L'hygiène du personnel
4. Le nettoyage et la désinfection des locaux

Journée 2

1. L'hygiène des matières premières (contrôles, respect des températures, modes et délais de conservation)
2. La méthode de travail et le respect de la marche en avant, de la réception des denrées jusqu'au service (bonnes pratiques, protocoles)

Journée 3

1. La méthode HACCP : Principes, application, analyse des dangers et moyens de maîtrise, définition des CCP et des PrPo
2. Les documents à présenter en cas de contrôle
3. Le plan de maîtrise sanitaire
4. Mise à jour des documents déjà réalisés dans l'établissement

Évaluation des connaissances acquises

MOYENS PEDAGOGIQUES

Évaluation des connaissances (quizz en début et fin de module), PowerPoint, documents réalisés par l'intervenante, test de lavage des mains, visite de la cuisine pour illustrer la marche en avant, travaux de groupe et mises en situation.