



HACCP - HYGIENE ALIMENTAIRE

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire
adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

ORGANISATION

Public concerné :

Personnel concerné par le secteur alimentaire : restauration, boucherie, boulangerie, industrie, transport,...

Pré-requis :

Maîtriser les savoirs de base.

Durée :

14 heures soit 2 jours.

Participants :

Maximum 12 personnes

Méthodes pédagogiques :

Démonstrative, explicative, heuristique, cas concrets, pratique sur poste de travail (session intra uniquement), QUIZ /QCM d'évaluation.

Modalités d'évaluation :

Formatives et sommatives

Matériel pédagogique :

Vidéo projecteur, supports, documentations pédagogiques stagiaires, matériel étude de cas.

Intervenant :

Formateur spécialisé en hygiène alimentaire

Sanction de la formation :

Attestation de fin de formation conforme DRAAF.

Maintien et Actualisation des compétences :

Conseillé tous les 5 ans

OBJECTIFS

- Comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire.
- Acquérir les moyens de maîtrise, de surveillance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.
- Connaître la méthode HACCP et savoir l'adapter à son établissement.

PROGRAMME

JOUR 1

- Microbiologie des aliments et moyens de maîtrise des dangers.
- Les origines de la contamination
- Les enjeux de la sécurité des aliments.
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène.

JOUR 2

- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques de Fabrication appliquées à chacune des étapes : de la réception des matières premières à la distribution des produits finis.
- Réglementation relative à l'hygiène des aliments
- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Traçabilité.
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Les allergies alimentaires
- La réglementation en matière de sécurité et d'information du consommateur

EVALUATION DE FIN DE FORMATION

- QCM d'évaluation des acquis.

CADRE REGLEMENTAIRE

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011.

Relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

Réglementation CE 852/2004

Relative à l'hygiène des denrées alimentaires



Tawfik ATTALLAOU - Référent pédagogique ISRPP Formation

03 59 61 16 58 / 06 19 90 76 58

contact@isrpp-formation.com

www.isrpp-formation.com