



PROGRAMME Formation HYGIENE ET SECURITE
FORMATION HACCP Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
(HACCP collectivité, agro-alimentaire, restauration commerciale, métiers de bouche)

14 heures
2 jours

INTER/INTRA
Présentiel

PROGRAMME Formation HYGIENE ET SECURITE
Formation HACCP Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
(HACCP collectivité, agro-alimentaire, restauration commerciale, métiers de bouche)

Objectif	<p>A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">• Diagnostiquer l'origine des risques de contamination alimentaire• Analyser les risques (microbiologique, chimique, physique, allergènes)• Identifier les 7 principes de la méthode HACCP• Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire afin de mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration à l'aide du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) sur son lieu de travail
Programme	<p>1. La législation « Le Pack Hygiène » : 1 heure</p> <p>1.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément 1.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) 1.3. Les contrôles officiels</p> <p>2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : 9 heures</p> <p>2.1. Les types de dangers (microbiologique, chimique, physique, allergènes) 2.2. L'origine des dangers (les 5 M) 2.3. La TIAC 2.4. Le Plan d'échantillonnage 2.5. Les bonnes pratiques d'hygiène</p> <p>3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS): 4 heures</p> <p>3.1. Les principes de l'HACCP 3.2. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)</p>
Public	Toute personne travaillant ou souhaitant travailler au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires (collectivité, restauration commerciale, métiers de bouches, I.A.A...)
Pré-requis	Compréhension de la langue française (lu, parlé, écrit)
Moyens pédagogiques, Techniques et Encadrement	Méthode découverte, brainstorming, ateliers dirigés. Support de formation : documentation synthétique remise aux stagiaires. Formateur: spécialisé dans l'hygiène alimentaire diplômé du titre de formateur professionnel
Evaluation des connaissances, Validation	QCM, Quiz, évaluation orale, Attestation de formation