

Méthode HACCP et traçabilité alimentaire Intervenants en restauration collective et commerciale



Objectifs de la formation :

- Connaître la réglementation en vigueur et les sites officiels
- Appliquer la méthode HACCP et assurer la traçabilité des aliments
- Réaliser des autocontrôles et utiliser les fiches de suivi
- Connaître les notions de prévention et d'analyse du risque

Tous les détails au verso →



Public

Personnes travaillant dans
la restauration collective et commerciale



Effectifs

10 personnes maximum
par session



Prérequis

Aucun
Aptitude médicale au poste



Durée et Horaires

2 jours (14h)
8h30-12h et 13h30-17h
Accessible en 30 jours



Validation

Attestation de formation
délivrée après réussite
au QCM



Animatrice

Formatrice spécialisée en
hygiène et propreté
Référente AFEST Certifiée



Moyens

Vidéo projection
Matériel de formation
Outils pédagogiques



Méthodes pédagogiques : Alternance de théorie et de pratique, méthode interactive. Action de Formation en Situation de Travail (AFEST)



Handicap : Nos formations peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap
Contactez-nous pour plus de renseignements



Tarifs et Financements : 850€ HT / jour (option diagnostic et suivi sur demande)
Rapprochez-vous de votre OPCO, de Pôle emploi ou utilisez votre Compte Personnel de Formation



% de Réussite en 2023 (à venir)



% de Satisfaction en 2023 (à venir)



Déroulé de la formation

Méthode HACCP et traçabilité alimentaire

Intervenants en restauration collective et commerciale



1. Aliments et risques pour le consommateur

- Microbiologie des aliments et leurs dangers. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
- Autres dangers potentiels : dangers chimiques, dangers physiques, dangers biologiques.

2. Fondamentaux de la réglementation et sites officiels

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- Hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène ; traçabilité et gestion des non-conformités ; les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), Méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Contrôles officiels : DDETSPP, ARS, grilles d'inspection, points de contrôle permanents/ciblés et les suites de l'inspection (rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...)

3. Plan de Maîtrise Sanitaire

- Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : l'hygiène du personnel et des manipulations ; respect des températures, durées de vie, procédures de congélation/décongélation, organisation, rangement, et gestion des stocks
- Méthode HACCP en 7 principes.
- Mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié (GBPH).

4. Analyse des dangers avec la méthode des 5M

- Milieu, Matériel, Matière première, Méthode et Main d'œuvre.

5. Prévention des risques en 12 étapes et application sur poste de travail

- Hygiène du personnel, conception des locaux, lutte contre les nuisibles, transport, stockage, équipements, nettoyage/désinfection, eau, flux, gestion des déchets, marche en avant (réception, stockage, préparation et cuisson, service), contrôle et traçabilité.



Règlementation :

Règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».



Métiers et débouchés :

Professionnel de la restauration, cuisinier, traiteur, commis de cuisine, agent des cantines et de la restauration collective, chef d'équipe, intervenant dans la distribution, transport, logistique et stockage alimentaire.