



Formation

HACCP et hygiène alimentaire

Objectifs :

- Connaitre la réglementation en matière d'hygiène
- Connaitre les bases de la microbiologie alimentaire
- Etre capable de mettre en place une démarche HACCP en restauration

Public : dirigeants et personnels de la restauration commerciale ou collective

Programme

FORMATION CONFORME A L'ARRETE DU 5 OCTOBRE 2011

Apport théorique (environ 3h30)

- ***Définitions et réglementation***
 - Les enjeux juridiques, moraux et médiatiques ▪ Qu'est-ce que l'HACCP, le PMS, la traçabilité ?
 - Que demande réellement la législation ?
 - Articulation HACCP, autocontrôles et contrôles officiels
- ***Microbiologie et maladies alimentaires***
 - Qu'est-ce qu'un micro-organisme ?
 - Les micro-organismes et la température
 - Les différentes « stratégies » des micro-organismes (toxines, sporulation, contamination croisée).
 - Comment lire une analyse microbiologique ?



- **Les points clés de l'hygiène alimentaire**
 - L'hygiène du personnel (lavage des mains, tenue)
 - Les locaux et les équipements (conception et entretien)
 - Le plan de nettoyage
 - Qu'est-ce qu'un plan de nettoyage ?
 - Comment choisir ses produits de nettoyage
 - La réception
 - Le stockage
- A quelle température stocker les différents aliments ?
- Les durées de vie
- Le suivi des températures
 - Cuisson et refroidissement

- **Les autres dangers : physiques, chimiques et allergènes**

- **La méthode HACCP**
 - Les préalables
 - L'analyse des dangers
 - Les mesures préventives
 - Les éléments de surveillance
 - Les éléments de vérification
 - Concevoir un système d'enregistrement efficace



Exercices pratiques sur cas réels (avec si besoin des « and if »)

- *Validation des points clés*

- Les participants sont invités à décrire leur établissement (actuel ou en projet) et son fonctionnement.
- Une validation des points-clés (sur la base du guide des bonnes pratiques « restaurateur ») est réalisée en commun.
- Les points forts et les points d'amélioration sont mis en évidence.

- *Démarche HACCP*

- Plusieurs plats sont proposés par les participants et sélectionnés par l'animateur pour que le maximum de cas soit couvert. Pour chaque plat, les points suivants sont réalisés en commun :
 - Réalisation d'un diagramme de fabrication
 - Analyse et hiérarchisation des dangers
 - Etude des mesures préventives
 - Détermination des éléments de surveillance
- Détermination des éléments de surveillance nécessaires pour chacun.
- Réalisation en commun de quelques éléments de surveillance avec au moins :
 - Un plan de nettoyage
 - Un suivi des températures de stockage
 - Un suivi de la durée de vie des produits
 - Un accueil du personnel temporaire
- Détermination et utilisation des éléments de vérification