

Formation Hygiène et sécurité alimentaire & HACCP

Selon Arrêté du 05 Octobre 2011

Durée totale : 14h00

Module 1 : Durée 7h00

- 1- L'Hygiène et la sécurité alimentaire :
 - a. Définition
 - b. Enjeux et conséquences de l'hygiène pour un établissement alimentaire

- 2- Aliments et risques pour le consommateur :
 - a. Les dangers microbiens :
 - i. Le monde microbien (bactéries, virus, levures, moisissures)
 - ii. Les germes utiles & les germes nuisibles
 - iii. Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes
 - iv. La répartition des microorganismes dans les aliments

 - b. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - i. Les principaux pathogènes d'origine alimentaire,
 - ii. Les toxi-infections alimentaires collectives
 - iii. Les associations pathogènes/aliments

 - c. Les moyens de maîtrise :
 - i. La qualité des matières premières
 - ii. Les conditions de préparation
 - iii. La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - iv. La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 - v. L'hygiène des manipulations
 - vi. Les conditions de transport
 - vii. Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel

- 3- Les autres dangers potentiels :
 - a. Dangers Chimiques
 - b. Dangers physiques
 - c. Dangers biologiques
 - i. Gestion du risque allergène

Module 2 : Durée 7h00

- 4- Les fondamentaux de la restauration communautaire et nationale :
 - a. Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément,
 - b. L'Hygiène des denrées alimentaires
 - i. Le paquet Hygiène,
 - ii. La traçabilité,
 - iii. La gestion des non conformités
 - iv. Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP
 - c. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires
 - d. Les contrôles officiels
 - i. Grille d'inspection,
 - ii. Conséquences

- 5- Le plan de maîtrise sanitaire :
 - a. Les BPH
 - i. L'hygiène du personnel et les manipulations
 - ii. Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement,
 - iii. Les Durées de vie (DLC, DLUO)
 - iv. Les procédures de congélation / décongélation,
 - v. Les procédures de décontaminations des crudités,
 - vi. L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
 - b. Les principes de l'HACCP
 - c. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement)
 - d. Les autocontrôles microbiologiques
 - i. Référentiels,
 - ii. Fréquence,
 - iii. Interprétation et amélioration continue
 - e. Le GBPH

- 6- Travaux de groupe sur l'HACCP et le PMS