

Programme de la formation Hygiène alimentaire HACCP

*Durée : 14h00
(2 journées)*

Journée 1 :

1) Les aliments et risques pour le consommateur (dangers microbiens, chimiques, allergènes...)

2) Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément
- Remise directe au consommateur final
- Vente aux professionnels (commerces de détail)
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) - Principes de base du " Paquet Hygiène "
- Traçabilité et gestion des non-conformités (règlement CE 178/2002) + cas de responsabilité
- Bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les normes HACCP
- Présentation de l'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Réglementation générale en restauration commerciale
- Denrées d'origine animale
- Contrôles officiels

Journée 2 :

3) Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
- Durées de vie des produits
- Procédures de congélation/décongélation
- Organisation, rangement, gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP
- Etablissement d'un diagramme de fabrication
- Identification des dangers
- Détermination des points critiques et des mesures préventives
- Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
- Etablissement d'actions correctives
- Etablissement de la documentation (procédures, instructions de travail, fiches d'enregistrement ...)
- Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène : restauration, traiteur ...