

Hygiène alimentaire et HACCP adaptée à l'activité des établissements de restauration collective

A04/2

Formation obligatoire selon le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Durée : 2 journées (14h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Établissements de restauration collective
- Hôpitaux, tous les établissements de soins
- EHPAD
- Crèche, école...

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Evaluation des connaissances acquise :

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation:
Remise d'une attestation de formation ROFHYA

Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

Intervenants:

Experts et formateurs consultant métiers

Accessibilité :

La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation.

Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mise à disposition

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration collective
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène alimentaire

CONTENU

1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Les contrôles officiels
- Notions de déclaration, agréments, dérogations à l'obligation d'agrément
- Grilles d'inspection de la DDPP et la suite de l'inspection (rapport, procès-verbal, mise en demeure, fermeture)

2. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens et microbiologie des aliments : présentation du monde microbien et des facteurs de développement
- Les origines de contamination et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les dangers physiques, chimiques et autres

3. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la COVID-19

- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur CHR
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Le plan de nettoyage-désinfection
- Durées de vie, DLC et DDM, gestion des stocks
- Organiser, concevoir, aménager ses locaux
- Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

4. Les sept principes de la méthode HACCP

- Définition et vocabulaire,
- Les sept principes fondamentaux de la méthode HACCP
- L'apprentissage des 5 M (Matière, Main-d'œuvre, Méthode, Matériel et Milieu)

5. Le plan de maîtrise sanitaire: PMS

- L'analyse des risques et identification des CCP
- La traçabilité documentée, la gestion des étiquettes,
- Le manuel qualité et le système documentaire adapté à l'entreprise,
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

6. Le règlement INCO et ses obligations

7. La gestion du risque allergènes (14), étude de cas pratiques

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- Coût intra sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04.67.06.05.75 – Fax : 04.67.92.08.23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr

R.C.S. : Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier