

# Hygiène alimentaire et HACCP adaptée à l'activité des métiers de boucheries/traiteurs

A11

**Durée :** Une journée (7H)

**Dates et lieux :** Consultez notre site web

**Public visé :**

- Responsable qualité
- Responsables restauration commerciale et collective
- Salariés dans les domaines de l'agroalimentaire

**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)
- Connaître les formalités administratives
- Les contrôles officiels
- Notions de déclaration, agréments, dérogation 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
- Le plan de nettoyage-désinfection
- Durées de vie, DLC et DDM, gestion des stocks
- 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