

HYGIÈNE ALIMENTAIRE (HACCP)

PUBLIC

- Salarié
- Demandeur d'emploi

PRÉ REQUIS

- Les compétences de bases (écrire, lire, et compter), toute personne travaillant dans l'alimentaire

OBJECTIFS

Cette formation permet de garantir la qualité de l'aliment commercialisé ou servi, d'assurer la sécurité du consommateur, d'avoir une connaissance des risques documentée en permanence afin de les maîtriser grâce à des procédures et mesures préventives, de respecter la réglementation en vigueur, d'éviter les toxi-infections alimentaires, c'est-à-dire les pathologies liées à la consommation d'aliments contaminés par des germes nocifs.

ENTRÉE ET DURÉE DE LA FORMATION

- Plusieurs sessions dans l'année
- Durée : 2 jours, 14 heures

CERTIFIANT

Formation "Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale" délivrée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire délivrée par la DRAAF des pays de la Loire



HYGIÈNE ALIMENTAIRE (HACCP)

PROGRAMME DE LA FORMATION

UF1 – Aliments et les risques pour le consommateur

Les dangers microbiens

Microbiologie des aliments

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première, les conditions de préparation, la chaîne du froid et la chaîne du chaud, la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps, l'hygiène des manipulations, les conditions de transport, l'entretien des locaux et du matériel

Les autres dangers potentiels : dangers chimiques, physiques et biologiques

UF2 – Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

L'hygiène des denrées alimentaires : principes de base du paquet hygiène, la traçabilité et la gestion des non-conformités, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Les contrôles officiels

UF3 - Le plan de maîtrise sanitaire

Les BPH : l'hygiène du personnel et des manipulations, le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale), les procédures de congélation/décongélation, l'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

Le GBPH du secteur d'activité spécifié

CONTENU DE LA FORMATION

- Connaître la réglementation en vigueur
- Identifier les risques de contamination alimentaire
- Appliquer la méthode HACCP
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Prise en charge du coût de la formation par l'employeur, France Travail ou financement personnel.

MODALITÉS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION

Evaluation en fin de formation : un QCM ou questionnaire vérifie les acquis des stagiaires.

Une attestation de fin de formation est délivrée par le centre agréé par la DRAAF, attestant du suivi de la formation et de la validation des compétences acquises.

HANDICAP ET ACCESSIBILITÉ

Nos formations et nos locaux sont accessibles et adaptées aux personnes en situation de handicap.